

СПЕЦИАЛЬНЫЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ НОМЕР

PRIME

похождения мироедов

Traveller

PRIME



ЛУЧШИЕ МОСКОВСКИЕ РЕСТОРАНЫ 2012

по версии PrimeConcept

**Григорий Березкин, Александр Чигиринский, Михаил Фридман,
Эмин Агаларов, Петр Авен, Анна Нетребко, Давид Якобашвили, Айдан
Салахова, Халед Джамиль, Владимир Познер, Алекс Блаватник, Марк Гарбер,
Константин и Елена Ремчуковы, Дерк Сауер, Эллен Фербеек, Ольга Слуцкер,
Вероника Белоцерковская, Джейкоб Арабо, Валентин Юдашкин,
Ксения Собчак, Ирина Почитаева, Лука Гардини, Давид Дессо,
Андрей Малахов, Тина Канделаки**

о лучших мясных и рыбных ресторанах, любимых кальянных, караоке-клубах и гурмэ-путешествиях

А также:

**40 лучших ресторанов при отелях в Париже, Лондоне, Нью-Йорке и Гонконге
и 14 главных московских рестораторов о себе и конкурентах:**

Анатолий Комм, Андрей Деллос, Андрей Зайцев, Аркадий Новиков, Игорь Витошинский,
Кирилл Гусев, Вадим Лапин, Александр Раппопорт, Александр Соркин, Дмитрий Брауде,
Илья Лихтенфельд, Айзек Корреа, Михаил Зельман и Татьяна Курбатская

LIVE FOR GREATNESS

ВСЕ ЧАСЫ ROLEX СОЗДАЮТСЯ ДЛЯ РЕШЕНИЯ ВАЖНЫХ ЗАДАЧ. ПЕРВАЯ МОДЕЛЬ GMT-MASTER, ПРЕДСТАВЛЕННАЯ В 1955 ГОДУ, БЫЛА РАЗРАБОТАНА ДЛЯ ПИЛОТОВ МЕЖДУНАРОДНЫХ АВИАРЕЙСОВ, КОТОРЫМ ТРЕБОВАЛОСЬ ЗНАНИЕ ТОЧНОГО ВРЕМЕНИ ПРИ ЧАСТОЙ СМЕНЕ ЧАСОВЫХ ПОЯСОВ. МОДЕЛЬ GMT-MASTER II ЕЩЕ БОЛЕЕ ЦЕННЫЙ ИНСТРУМЕНТ, ТАК КАК ОНА ОСНАЩЕНА 24-ЧАСОВЫМ ВРАЩАЮЩИМСЯ ОБОДКОМ, ПОЗВОЛЯЮЩИМ ОПРЕДЕЛЯТЬ ВРЕМЯ ТРЕХ ЧАСОВЫХ ПОЯСОВ. ИЗ НИХ ДВУХ – СИНХРОННО.

СТРЕМЛЕНИЕ К СОВЕРШЕНСТВУ

THE GMT-MASTER II

ЭКСКЛЮЗИВНО В *Mercury*

Тверская ул., 16/2 ул. Петровка, 2 Кутузовский пр-т, 31 Третьяковский пр., 7 Барвиха Luxury Village Михайловская ул., 1/7 ул. Бориса Ельцина, 8 Курортный пр-т, 103
-Галерея Астер- магазин Mercury Москва, тел. 495 935 7789 ЦУМ бутик Rolex Москва, тел. 495 933 7300 магазин Mercury Москва, тел. 495 933 3031 магазин Mercury Москва, тел. 495 933 3393 8-й км Рублево-Успенского ш. магазин Mercury тел. 495 225 8870 -Гранд Отель Европа- магазин Mercury С.-Петербург, тел. 812 329 6577 -Халтг Редутский Екатеринбург- магазин Mercury Екатеринбург, тел. 343 359 4990 -Центр Радиссон Лаурел- магазин Mercury Сочи, тел. 8622 56 3131



ROLEX

В НЮМЕРЕ

PRIMEместа

- 12 **Bellocc** Теперь в Бруклине
- 12 **Rixos** Обед под аккомпанемент
- 12 **Taleon Imperial Hotel** Каштаны – к столу!
- 12 **Regent Grand Hotel** Винный консьерж
- 14 **Four Seasons** Новый ресторан на очереди
- 15 **Ararat Park Hyatt** Воскресные бранчи
- 15 **MEGU** Специальное меню
- 15 **The Blue Bar** Новый бар в старом месте
- 15 **Grand Hotel & Spa Rodina** Сладости впридачу
- 16 **Park Hyatt** К фестивалю готовы!
- 17 «**Азбука Вкуса**» Винные отделы
- 17 **Shang Palace** Ресторан кантонской кухни
- 17 «**Гранд Отель Поляна**» В «Сезоне» – морепродукты
- 17 **Marriott Grand Hotel** Приятные перемены
- 18 **Столица вкуса** Лучшие рестораны Флоренции
- 19 **Ирина Почитаева и Ольга Слуцкер**
о программе just for you и фитнес-турах

PRIMEвещи

- 20 **Faberge** Стоящий подарок
- 20 **Bork** Чай на любой вкус
- 21 **S.Pellegrino&Bulgari** Достойное сочетание
- 21 **Bernardaud** Творчество в отражении
- 21 **Baccarat** Кальяны по западным меркам
- 21 **LA Organic** Лучшее масло Андалусии



Café Causette в отеле Mandarin Oriental, Гонконг

СПЕЦИАЛЬНЫЙ НОМЕР

ВНЮМЕРЕ



22 **50 prime ресторанов мира** По совокупному рейтингу Michelin, Zagat и S.Pellegrino
24 **Prime 101** Лучшие рестораны, кафе, бары и караоке-клубы Москвы
36 **Где встретимся?** О самых любимых местах из первых уст 38 **Хлебное дело** Советы бывалых
52 **Трюфели Прованса** Глава из новой книги Ники Белоцерковской 60 **Винная корзина гурмана** Эксперт рекомендует...
64 **Взгляд со стороны** Давид Дессо о прошлом, настоящем и будущем 68 **Food&Travel** 40 лучших ресторанов при отелях
76 **Высокая кухня** Кейтеринг авиакомпаний 78 **Вышли из тени** Су-шефы на авансцене
80 **Events** Самые значимые гастрономические события 2012 года 82 **Лука Гардини** Вопрос-ответ

Блюдо из меню ресторана Le Diane в отеле Fouquet's Barriere, Париж

primeавторы

Москва



Слава Филиппов

Необходимость в представлении Славы Филиппова, одного из самых востребованных фотографов Москвы, пожалуй, покажется лишней, ведь его работы печатаются во всех ведущих глянцевого изданиях Москвы. Главной его отличительной особенностью является некоторая эксцентричность его работ, за которой всегда скрывается смысл. Его фотопортреты – это всегда натура и характер человека. Будучи немногословным сам, он «заставляет» говорить за себя свои снимки. На страницах Prime Traveller можно убедиться в этом, посмотрев на фото Игоря Витошинского.



Анатолий Корнеев

Заслуги Анатолия Корнеева, основателя и вице-президента Simple, одной из ведущих виноторговых компаний России, можно перечислять долго, а в его компетентности как винного эксперта даже сомневаться не приходится. Для нашего специального гурмэ-выпуска Анатолий составил список вин, достойных быть в коллекции любого гурмана.



Константин Полесков

На счету выпускника журфака МГУ и счастливого отца двоих детей работа в «Новой газете», сначала в отделе расследований, а теперь в редакции сайта. Гастрономическая журналистика – его хобби, превратившееся во вторую работу. Константин участвует в подготовке материалов для ресторанной критики журнала Weekend: регулярно встречается с шеф-поварами столичных заведений. Для специального гастрономического выпуска Prime Traveller он взял интервью у Давида Дессо – авторитетнейшего проводника французской кухни в России.



Кирилл Никитенко

При каких бы обстоятельствах и условиях ни приходилось работать этому фотографу, постоянно сотрудничающему с Prime Traveller, результат неизменно оказывается качественным. Творчество Кирилла многогранно: это и портреты, и фэшн-съемки, и, как показала его последняя выставка «New York. Triptych. Reflections», панорамы и художественные репортажи.



Ресторан Alain Ducasse в отеле Plaza Athenee, Париж

Редакция

Редакционный директор
ЭЛЛЕН ФЕРБЕК
e.verbeek@imedia.ru

Главный редактор
НАДЕЖДА КАРАВАЕВА
n.karavaeva@imedia.ru

Арт-директор
МАРИАНА МОДЫРКА
m.modirca@imedia.ru

Шеф-редактор
НОННА МАРТИРОСЯН
n.martirosyan@imedia.ru

Дизайнер
АЛЕКСАНДР ВАСИЛЬЕВ
a.vasilev@imedia.ru

Менеджер редакции
АЛЛА ГОЛОВИНА
a.golovina@imedia.ru

Рекламный отдел

Издатель
ЛЮДМИЛА АБРАМЕНКО
l.abramenko@imedia.ru

Директор по рекламе
КИРА КУПЧЕНКО
k.kupchenko@imedia.ru

Юрист
ИРИНА ПЛОТНИЦКАЯ
i.plotnitskaya@imedia.ru

Руководитель отдела
координации печати
ОЛЬГА ЗАМУХОВСКАЯ
o.zamukhovskaya@imedia.ru

Менеджер по печати
ЕЛЕНА КАРАСЕВА
e.karaseva@imedia.ru

Координатор
печати рекламы
МАРИЯ ТОЛКАЧЕВА
m.tolkacheva@imedia.ru

Директор группы изданий
ИМ
ЕЛЕНА РАЗУМОВА
e.razumova@imedia.ru

SANOMA INDEPENDENT
MEDIA

Председатель
наблюдательного совета
ДЕРК САУЕР

Генеральный директор
ЕЛЕНА МЯСНИКОВА

Совет директоров:
МИХАИЛ ДУБИК
ТАТЬЯНА ШАЛЫГИНА
ТАТЬЯНА ШИШКОВА
АЛЕКСАНДР ГУКАСОВ
ЕКАТЕРИНА КАБАКЧИ

НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ: Майя Балабанова,
Денис Барковский, Вероника Белоцерковская, Анатолий
Корнеев, Ксения Мезенцева, Ольга Никитина, Маша Никулина,
Константин Полесков, Яна Пономарева, Ольга Силина,
Алексей Трясков, Слава Филиппов, Григорий Шелухин, Kirill
Nikitenko, Peter Spinella

Предпечатная подготовка:
SMARTPIXELS, 127018, Москва, ул. Полковная, 3, стр. 3
Печать: ПОЛИГРАФИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС «ПУШКИНСКАЯ
ПЛОЩАДЬ»,
109548, Москва, ул. Шоссейная, 4д

АДРЕС РЕДАКЦИИ PRIME TRAVELLER:
127018, Москва, ул. Полковная, 3, стр. 1;
ИД Sanoma Independent Media;
тел. +7 495 232 3200, факс: +7 495 232 1761;
e-mail: primetraveller@imedia.ru,
Тираж 40 000 экземпляров. Распространяется бесплатно.
Учредитель и издатель журнала: ООО «Юнайтед Пресс»,
адрес: 127018, Москва, ул. Полковная, 3, стр. 1

Prime Traveller Специальный номер 2011
Выход в свет — 31.10.2011г.

Оформить доставку журнала можно на сайте www.primeconcept.co.uk или по
телефону +7 495 660 70 54 (менеджер Петрова Эллина)

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-36299 выдано Федеральной
службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых
коммуникаций (Роскомнадзор) 22 мая 2009 года.
Перепечатка и любое воспроизведение материалов и иллюстраций из нашего
журнала возможны лишь с письменного разрешения редакции.
Главный редактор — Каравеева Н.А.

PRIME

14
ЛУЧШИХ И САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ
С ТОЧКИ ЗРЕНИЯ ГАСТРОНОМИИ ОТЕЛЕЙ/
РЕСТОРАНОВ/ БАРОВ И КЛУБОВ В РОССИИ/
ФРАНЦИИ/ США/ ТУРЦИИ/ ШОТЛАНДИИ/
ЧЕХИИ/ КИТАЕ/ ...

Места



01 Bellocq, Бруклин

English tea in New York

Чайный бизнес в определенном смысле можно назвать одним из самых консервативных, особенно когда речь заходит о чайных магазинах в старой доброй Англии. Несколько лет назад, однако, трое молодых американцев решили внести свою лепту в развитие мировой чайной культуры и представили на суд консервативных лондонцев магазин под названием Bellocq Tea Atelier. Заведение «выстрелило», получив восторженную реакцию местной публики. Воодушевившись успехом, Bellocq Tea Atelier перебрался через Атлантику – в октябре их новый магазин открылся в Бруклине.

[BELLOCQ.COM](http://bellocq.com)

02 Rixos, Анталия

«Калина» открылась в Турции

В турецком отеле Rixos Downtown Antalya состоялось открытие ресторана и бара «Калина», давно и успешно работающих в Москве. В местной версии впервые представлена концепция Dinner show, где изысканные блюда итальянской и японской кухни подаются в атмосфере специального танцевального шоу с участием танцоров из Бразилии и Аргентины.

[RIXOS.COM](http://rixos.com)

03 Taleon Imperial Hotel, Санкт-Петербург

Каштаны Северной столицы

Первого ноября по всей Европе начинают собирать и готовить каштаны. Отдавая дань этой моде, владельцы питерского Taleon Imperial Hotel решили ввести каштаны в меню своих дегустационных бранчей. Закупать сезонный продукт решили во Франции. По мнению шеф-повара ресторана «Талион» Александра Дрегольского, каштаны – продукт универсальный. Из них варят супы, делают мармелад, муссы, конфитюры, добавляют в ликеры. В частности,

Bellocq

в осеннем меню «Талиона» есть «Мильфей из говядины с прослойкой белых грибов и каштанов». Очень рекомендуем!

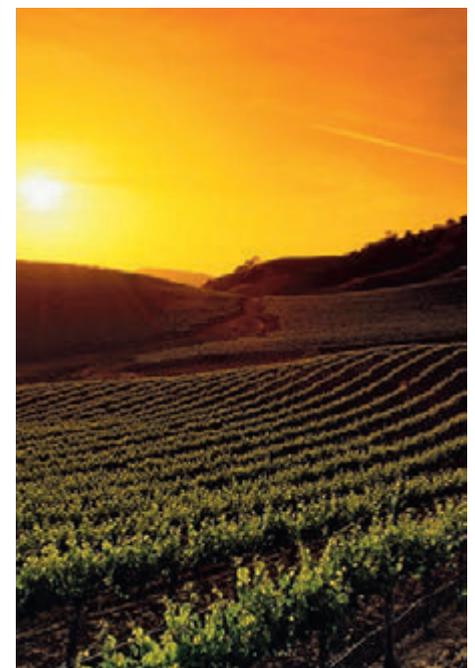
[TALEONIMPERIALHOTEL.COM](http://taleonimperialhotel.com)

04 Regent Grand Hotel, Бордо

«Винное» предложение от французского отеля

В Бордо, одном из самых главных винных регионов в мире, расположено огромное количество шато, которые в последние годы помимо производства вина делают ставку на развлечения туристов (благо так называемые «винные туры» становятся все более популярны). Избавить вас от необходимости самостоятельно разрабатывать маршрут поездки по бордосским винодельням и выяснять, какие из них самые интересные, могут консьержи отеля The Regent Grand Hotel Bordeaux – недавно там ввели новую услугу под названием The Wine Conciergerie.

[THEREGENTBORDEAUX.COM](http://theregentbordeaux.com)



Виноградники Бордо

05 Four Seasons, Прага

В начале 2012 года в отеле откроется новый ресторан

Помимо того, что пражский Four Seasons – один из немногих отелей в городе, который может похвастаться действительно фантастическими видами из своих номеров, он до сих пор был славен еще одним примечательным фактом. Именно на его территории располагался ресторан Allegro, единственный в Чехии, который мог похвастаться звездой гида «Мишлен». Писать приходится в прошедшем времени: 1 ноября Allegro закрылся, и совсем скоро (в феврале 2012 года) на его месте откроется новый ресторан. Какое он будет носить название, пока неизвестно, зато уже сейчас представители отеля говорят о том, что его специализацией станет итальянская кухня, основанная на старинных рецептах, но, как водится, переосмысленная с точки зрения современных гастрономических тенденций. Хочет верить, что новый ресторан ждет не менее звездное во всех смыслах будущее, чем его предшественник Allegro, бывший теперь уже шеф которого, к слову, переехал в Санкт-Петербург и сейчас готовит к открытию местный Four Seasons.

Инфраструктура: 161 номер (включая 20 сунитов, самый главный из которых «Президентский»), ресторан Елишка (плюс новый, готовящийся к открытию в феврале), тренажерный зал
Развлечения: в часе езды от отеля находится один из самых красивых в Чехии гольф-курортов KONOPISTE. Кроме этого, через консьержа можно организовать экскурсию в замок Lobkowitz Palace
Как добраться: прямые перелеты из Москвы в Прагу есть у «Аэрофлота» и CZECH AIRLINES





Ararat Park Hyatt



Grand Hotel & Spa Rodina



Lotte Hotel

06

Ararat Park Hyatt, Москва

Воскресные бранчи в отеле – дань кулинарной традиции

Главная новость от московского «Хаятта» – начавшиеся здесь масштабные работы по обновлению номеров и лобби, руководит которыми один из ведущих мировых дизайнеров Тони Чи (приложивший руку среди прочего к оформлению интерьеров Park Hyatt в Шанхае). Что из этого получится, будет видно летом 2012 года, а пока отель продолжает свою работу в обычном режиме, привлекая клиентов различными интересными проектами. В частности, с октября этого года в расположенном на его территории ресторане «Парк» каждое воскресенье с 12:30 до 16:30 проводятся бранчи.

MOSCOW.PARK.HYATT.COM

07

MEGU, Москва

Расположенному в Lotte Hotel ресторану исполнился год

11 ноября свою первую годовщину отмечает ресторан японской кухни MEGU. Специально к этому событию здесь подготовили юбилейный сет под названием «Омакасе», что в переводе с японского означает «от всего сердца». Помимо прочих блюд в него входят тартар из тунца о-торо (с черной осетровой икрой и васаби), «Юзу» Граните (сорбет из японского цитруса «Юдзу») и оригинальная

хрустящая спаржа «Мегу». А в подарок к сету прилагается газированное sake Nana-Awaka.

LOTTEHOTEL.RU

08

The Blue Bar, Глениглс

В Шотландии открылся новый виски-бар

В недавно обновленном гольф-клубе Dormy Clubhouse, расположенном в шотландском The Gleneagles Hotel, начал свою работу The Blue Bar. Пространство нового бара, получившего свое название в честь виски Johnnie Walker Blue Label, представляет собой дворик под открытым небом в виде беседки с большим камином в окружении подогреваемых диванов. В баре представлен большой выбор сигар, а также молекулярные коктейли на основе виски.

GLENEAGLES.COM

09

Grand Hotel & Spa Rodina, Сочи

В ноябре здесь действует специальное предложение

Если в ваших ближайших планах – посещение города Сочи, то советуем обратить внимание на предложение под сладким названием Sweet November от отеля Grand Hotel & Spa Rodina. При бронировании номеров на два или три дня в начале месяца вы помимо других некулинарных бонусов получите в подарок приветственный коктейль, бокал красного или белого итальянского вина, конфеты ручной работы и фруктовую корзину. И кстати, в продолжение «вкусной» темы: в баре Cho Co Te этого же отеля продаются наборы от французского гастрономического бутика Hediard.

GRANDHOTELRODINA.RU



The Blue Bar

Ю Park Hyatt, Шанхай

Фестиваль Masters of Food & Wine пройдет в Китае

Уже более четверти века отели Park Hyatt по всему миру принимают у себя ежегодный гастрономический фестиваль Masters of Food & Wine. В этом году настала очередь шанхайского отеля этой сети. По приглашению его шеф-повара Герхарда Пассрюггера местный Park Hyatt посетит команда кулинарных гуру из Франции во главе с шеф-поваром Аленом Дюкассом, сомелье Жераром Бассе и другими именитыми мастерами. С 22 по 26 ноября 2011 года гости фестиваля смогут принять участие в гастрономических сессиях, посвященных французской и китайской кухням, дегустациях эксклюзивных сортов вина, кулинарных мастер-классах, а также продолжить знакомство с национальной кухней во время посещения местных фермерских рынков. Заключительным этапом Masters of Food & Wine в Park Hyatt Shanghai станет гала-ужин, организованный Дюкассом. Подбором вин к ужину лично займется Жерар Маржон, главный сомелье ресторанов Алена Дюкасса.

Инфраструктура: отель PARK HYATT в Шанхае — один из самых высоких в мире: занимает с 79-го по 93-й этажи SHANGHAI WORLD FINANCIAL CENTER. На территории отеля — 174 номера, включая 14 сунитов, спа-центр, ресторан и бар
Развлечения: на сотом этаже SHANGHAI WORLD FINANCIAL CENTER расположена обсерватория, рядом со зданием — главные художественные музеи города и набережная
Как добраться: напрямую из Москвы в Шанхай можно долететь «Аэрофлотом», маршрут с пересадкой в Дохе предлагают QATAR AIRWAYS





«Азбука Вкуса»

II «Азбука Вкуса», Москва

Истина в вине

Получать удовольствие от хорошего вина можно и не обладая какими-то специальными знаниями о нем, но все-таки чем глубже разбираешься в предмете, тем выше его ценишь. Так решили в «Азбуке Вкуса» и превратили винные отделы в полноценные энотеки, где собрали лучшие винные впечатления и знания, а профессиональные кависты готовы раскрыть покупателям все тайны букетов и ароматов.

AZBUKAVKUSA.RU

I2 Shang Palace, Париж

Кантонская кухня в сердце французской столицы

В сентябре этого года на территории парижского Shangri-La свои двери открыл ресторан Shang Palace, третий по счету в этом отеле (после La Bauhinia и L'Abeille) и первый в городе ресторан при отеле, специализирующийся на высокой кантонской кухне. Отвечает за него шеф-повар Фрэнк Ксу, уже около десяти лет сотрудничающий с сетью Shangri-La. В меню помимо другой экзотики – лосось Ло Хей, заправленный кунжутным соусом и поданный в виде сашими с измельченными фруктами, овощами и порезанной медузой.

SHANGRI-LA.COM

I3 «Гранд Отель Поляна», Сочи

В ресторане «Сезон» обновленное меню

На фоне красоты гор блюда гастрономического ресторана «Сезон» особенно гармонично сочетаются с роскошью природы Красной Поляны. Шеф-повар пятизвездочного курорта убежден, что профессионализм заключается в умении сохранить все лучшее, что создала природа, и подчеркнуть истинный вкус

«Гранд Отель Поляна»



«В новом меню я постарался использовать не только свой богатый международный опыт, но и местные кулинарные традиции и российские продукты»

Эммануэль Гарде ... о своей работе в московском Marriott Grand Hotel



сезонного продукта. Для воплощения в жизнь кулинарных шедевров используются местные или специально привезенные из разных уголков мира деликатесы. Новое меню «Сезона» ориентировано на свежие морские продукты, которые доставляются самолетом два раза в неделю. На фото слева – татаки из тунца на томатном хлебе с гуакамоле и чипсами из маслин.

GRANDHOTELPOLYANA.RU

I4 Marriott Grand Hotel, Москва

В отеле приступил к работе новый шеф-повар

Эммануэль Гарде может гордиться солидным опытом работы на ведущих мировых отелях. В течение десяти лет он сотрудничал с сетью Hyatt, в том числе открывал в качестве шеф-повара Park Hyatt Vendôme, а потом трудился в московском Ararat Park Hyatt. В «Марриотт Гранд Отель» Гарде управляет кухней ресторанов «Гранд Александр» и «Самобранка», возглавляет банкетную кухню, а также отвечает за работу команды Марриотт кейтеринг – выездного банкетного обслуживания. В настоящее время он разрабатывает новое меню, которое вступит в силу в ресторанах отеля в начале ноября.

MARRIOTT.COM



Shang Palace



Флоренция

Столица вкуса

Недавние социологические исследования показали, что гастрономической столицей мира в 2011 году является Флоренция, и это вполне оправданно! Prime Traveller подготовил список лучших ресторанов этого славного итальянского города.

РЕСТОРАНЫ

Buca dell'Orafo

Расположенный в старинном особняке рядом с Ponte Vecchio, ресторан найти отнюдь не просто – он находится в подвальчике за совершенно не впечатляющей вывеской, а внутри... все очень по-итальянски: шумно, забито, уютно и вкусно. Тут подают блюда тосканской кухни. И как предупреждают хозяева ресторана, гости должны быть готовы провести тут довольно продолжительное время, ведь для итальянцев еда – это удовольствие. Кроме того, тут можно попробовать преимущественно местные вина, причем лучшие из них.

BUCADELLORAFO.COM

VIA DEI GIROLAMI, 28/r, +39 055 213619

Frescobaldi Ristorante & Wine Bar

Ресторан находится в историческом центре города, прямо рядом с Piazza Signoria. Блюда тосканской кухни в сопровождении вин дома Frescobaldi – достойное сочетание в соответствующем антураже. В ресторане царит очень теплая атмосфера, несмотря на «статусность» заведения, где

обслуживают приветливые и разговорчивые официанты, подающие по-домашнему вкусно приготовленную еду. Столик лучше резервировать заранее.

DEIFRESCOBALDI.IT

VIA DE MAGAZZINI, 2-4/r, +39 055 284724

Ora d'Aria

Пожалуй, один из самых изысканных и гастрономических ресторанов Флоренции, в котором все, от дизайна интерьеров до блюд, соответствует высокому уровню подачи: на стенах – работы молодых и талантливых художников, на кухне – бессменный Марко Стабиле. Стоит ли говорить, что именно тут можно всегда встретить высшее общество Флоренции: мэра города, глав винных хозяйств и компаний и многих других.

ORADARIARISTORANTE.COM

VIA DEI GEORGOFILI, 11r +39 055 200 1699

O'Munaciello

Считается, что лучшую пиццу делают только в Неаполе, однако это не всегда так. Флоренция также может похвалиться

своими пиццериями, продукция которых ничуть не уступает неаполитанской. Одно из таких заведений находится по другую сторону реки Арно, на улице Maffia.

MUNACIELLO.IT

VIA MAFFIA, 31r, +39 055 287198

La Giostra

Почему принц Димитрий назвал ресторан «Каруселью», не совсем понятно, но та концепция, которую он и его семья заложили в него, не оставит никого равнодушным. Как и следует ожидать, блюда итальянской кухни подаются с аристократическим акцентом. Как утверждают сам владелец и двое его сыновей, еда – это приятная необходимость, а кулинария – искусство. С этим действительно не поспоришь.

RISTORANTELAGIOSTRA.COM

VIA BORGO PINTI, 12/r, +39 055 241341

Zeb Gastronomia

Современный дизайн бистро и гастрономического магазина – это лишь фасад, а вот то, что тут можно попробовать, сделано собственноручно мамой владельца магазина, кстати, стоящего за стойкой. Самая что ни на есть классическая домашняя итальянская еда! Это место – прекрасная альтернатива trattoriaм, где можно спокойно и быстро поесть настоящую, свежую и вкусную еду. Правда, следует помнить, что если пообедать тут можно ежедневно, то поужинать – только в четверг, пятницу и субботу.

ZEBGASTRONOMIA.COM

VIA SAN MINIATO, 2r, +39 339 560 8779



IO osteria personale

Слишком кричащее название? Пожалуй, да. Matteo Fantini, владелец остерии, бросил карьеру ветеринара, осуществив свою давнюю мечту: открыл небольшое, но уютное кафе, главной особенностью которого является то, что все продукты исключительно локальные, меню – сезонное, а кухня – национальная. Более того, Matteo привлек молодого, но очень перспективного шеф-повара – Николо Баретти, который из этих продуктов творит чудеса.

BORGO SAN FREDIANO, 167/r

+39 055 9331341, IO-OSTERIAPERSONALE.IT

ВИД НА ГОРОД ИЗ ОТЕЛЯ IL SALVATINO

ИНТЕРЬЕРЫ IO OSTERIA PERSONALE

СТАВИДА В ИСПОЛНЕНИИ МАРКО СТАБИЛЕ

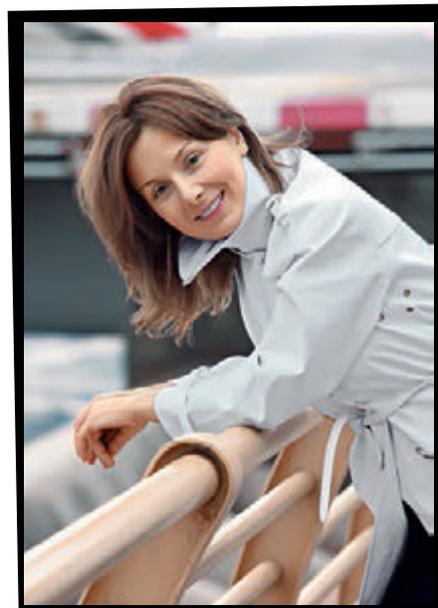
Трудно оставаться аскетом вокруг такого изобилия всевозможных яств, а быть в форме – еще сложнее. Однако есть два известных всем пути решения проблемы: физические упражнения и правильное питание, о которых Prime Traveller рассказали специалисты.

Ирина Почтаева

...о программе Just for you

В рамках программы Just for you мы ввели два новых направления, касающихся детокса, которые пользуются большой популярностью. И сделали мы это по просьбе наших клиентов. В основном это западно ориентированные люди, которые регулярно посещают санатории типа Lanserhof, Terme Merano, Chivasom, Ananda SPA и клинику «Кивач» – наш санаторий, возможно, не очень люксовый в плане условий, но с очень высоким уровнем медицинской базы. Конечно, возвращаясь после таких мероприятий, которые они проводят там с целью оздоровления, снижения веса или избавления от хронических заболеваний, людям необходимо поддерживать правильный режим питания и следовать рекомендациям специалистов. Тут, в Москве,

сделать это довольно непросто. Именно поэтому мы стараемся обеспечить наших заказчиков всем необходимым с точки зрения правильного питания, развивая два направления по детокс-программе: Raw Fairies (микродетокс в условиях мегаполиса) и «мастер очищения» (голливудская диета на основе лайма, кленового сиропа и кайенского перца, которая помогает в быстрые сроки в домашних условиях получить тот результат, который необходим). Основная цель всех детокс-программ – расщепить и вывести токсины, очистить почки, пищеварительную систему, железы, слизистую легких, суставов за счет жестких ограничений в еде. Если говорить о длительности курса, то физиологически, как показывает многовековая практика в разных религиях, придерживание



постов имеет очень глубокий смысл. Даже небольшое ограничение в еде приводит к значительному улучшению качества жизни и оздоровлению организма, и этот эффект сохраняется несколько месяцев. Естественно, за время развития научно-технического процесса и медицины все это изучили, проанализировали и сделали выводы. В результате появились такие популярные программы, как детокс, или очищение организма, которые, конечно же, нужно делать регулярно: хотя бы раз в три месяца по 10 дней.



Спа-зона в Abano Grand Hotels

Вид на Mezzatorre



Ванная комната в Stobo Castle



Ольга Слуцкер

...о спортивных турах

Если говорить об оздоровительных поездках, то могу однозначно порекомендовать фитнес-туры, которые World Class проводит для членов своего клуба. Это специальные туры для активных людей, которые ценят свое время и предпочитают укрепляющие здоровье программы массажно-похудательным. В эти туры можно ездить всей семьей. В любом случае, это не только тренировки в зале или на воздухе под наблюдением наших звездных инструкторов, но и яркие экскурсионные программы, что позволяет сделать отдых не только полезным для здоровья, но наполнить его восхитительными и незабываемыми впечатлениями. Туры имеют разную целевую направленность: велосипед, йога, треккинг, функциональный тренинг, лыжи и многое другое. Конечно же, мы проводим

их в красивых местах с приятным климатом. Например, громадной популярностью пользуется тур в горы Южного Тироля, где с утра проводится активная многокилометровая тренировка на велосипеде и треккинг по красивейшим местам. Далее обед, меню которого составлено с учетом интенсивной нагрузки и это, конечно, нормальная еда, а не низкокалорийная диета. Поскольку в таких поездках люди проводят очень много времени в тренировках, то они могут позволить себе вкусный обед и ужин с бокалом хорошего вина. В этих поездках люди получают огромное удовольствие не только от занятий спортом, но и от общения с друг с другом. В компании единомышленников они раскрывают в себе новый потенциал, а опытные инструкторы учитывают разный уровень подготовки участников.

PRIME Concept рекомендует:

- АВСТРИЯ**
Lanserhof Luxury Health Center
+43 512 378282
LANSEHOF.AT
- ГЕРМАНИЯ**
Brenners Park-Hotel & Spa
+49 07221 9000
BRENNERS.COM
Hotel Bareiss
+49 07442 470
BAREISS.COM
Hotel Traube Tonbach
+49 07442 4920
TRAUBE-TONBACH.DE
- ИНДИЯ**
Ananda In The Himalayas
+91 1378 227500
ANANDASPA.COM
- ИТАЛИЯ**
Castel Monastero Spa Retreat
+39 0577 570001
CASTELMONASTERO.COM
L'Albergo della Regina Isabella
+39 081 994322
REGINAISABELLA.IT
Palace Merano Espace Henri Chenot
+39 0473 271 000
PALACE.IT
Abano Grand Hotel
+39 049 8248100
ABANOGRANDHOTEL.RU
Mezzatorre Resort & Spa
+39 081 986111
MEZZATORRE.IT
Terme Manzi Hotel & Spa
+39 081 994722
TERMEMANZIHOTEL.COM
Villa d'Este
+39 031 3481
VILLADESTE.COM
- ИСПАНИЯ**
Sha Wellness Spa Clinic
+34 966 811 199
SHAWELLNESSCLINIC.COM
- ШВЕЙЦАРИЯ**
Clinique La Prairie
+41 21 989 33 11
LAPRAIRIE.CH
- ВЕЛИКОБРИТАНИЯ**
Stobo Castle
+44 1 721 760 240
STOBOCASTLE.CO.UK
- БРИТАНСКАЯ ВЕСТ-ИНДИЯ**
CuisinArt Resort & Spa
+ 264 498 2000
CUISINARTRESORT.COM
- США**
Cal-a-Vie
+1 760 945 2055
CAL-A-VIE.COM
Canyon Ranch
+1 800 326 7080
CANYONRANCH.COM
Cooper Wellness Program
+1 800 444 5764
COOPERAEROBICS.COM
Duke Diet & Fitness Center
+1 800 235 3853
DUKEDIET.COM
Hilton Head Health Institute
+1 843 785 7292
HHHEALTH.COM

PRIME

06

ЮВЕЛИРНЫХ УКРАШЕНИЙ/
ДИЗАЙНЕРСКИХ ПРЕДМЕТОВ/ БЫТОВЫХ
ПРИБОРОВ, ИМЕЮЩИХ ОТНОШЕНИЕ
К ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ТЕМЕ...

ВЕЩИ

**«Иногда хочется высокой кухни,
но вообще-то серебряные приборы
и прочее наводят на меня тоску.
Этот антураж отвлекает от еды....»**

Том Паркер Боулз

...о своем отношении к гастрономическим изыскам

01 Fabergé

Ювелирная компания Fabergé старательно соблюдает традиции российского императорского ювелирного дома, но при этом не забывает о том, что в условиях современного мира надо меняться и постоянно предлагать своим клиентам что-то новое. Помимо выставок Fabergé, регулярно проходящих по всему миру, в компании решили воспользоваться модной на сегодняшний день концепцией так называемого pop-up boutique (магазина, открывающегося лишь на несколько дней, а затем меняющего свое местоположение). Последний раз такой pop-up от Fabergé работал в отеле The Ritz на Вандомской площади в Париже во время Недели моды. Ждем сообщений о новых открытиях! А пока перед вами икорница «Султан», новинка, которая будет продаваться в Москве начиная с ноября: хрустальное яйцо поддерживают слоны из бронзы с позолотой, а их глаза выполнены из изумрудов.

МАГАЗИН GALLERY ROYAL

ЦУМ, ПЕТРОВКА, 2
+7 495 692 4020



02 Bork

Если вам кажется, что заварочный чайник должен быть изготовлен из фарфора и отличаться от своих собратьев исключительно формой и цветом, то вы непростительно отстали от жизни. Одно из чудес в области бытовой техники – электрический чайник Bork K810 с технологией автоматического заваривания. Пять температурных режимов и три предустановленных режима крепости заваривания позволяют выставить оптимальные параметры для конкретного сорта чая.

BORK.RU

03 S.Pellegrino & Bulgari

Производители минеральной воды S.Pellegrino представили результат своего творческого сотрудничества с итальянской ювелирной маркой Bulgari. Бутылки специальной лимитированной серии под названием S.Pellegrino sparkles with Bulgari появились в ведущих ресторанах по всему миру, в том числе в Москве и Санкт-Петербурге. По словам главы S.Pellegrino Стефано Агостини, идея о партнерстве родилась естественным образом: «Мы объединяем самые престижные бренды и устанавливаем наивысшие стандарты итальянского стиля по всему миру».

SANPELLEGRINO.COM



04 Bernardaud

Французский производитель фарфора, компания Bernardaud, не устает претворять в жизнь самые смелые идеи. Одна из новинок, недавно появившаяся в продаже в России, – коллекция посуды, посвященная творчеству великого Марка Шагал. Collection Marc Chagall, которая идеально подойдет в качестве подарочного варианта, включает предметы с изображением знаменитых работ художника, в частности, на фото – скетч к росписи потолка Парижской оперы.

«РЭДИССОН САС СЛАВЯНСКАЯ»,
пл. Европы, 2
+7 495 941 8745



06 Baccarat

Заказы на изготовление кальянов компания Baccarat начала получать еще во второй половине XIX века, так что опыт работы с этим «инструментом» имеет более чем богатый. Но если еще в начале XX века заказчики в основном базировались, понятно, на Востоке, то по мере того как мода на кальян медленно, но верно приходила на Запад, производство кальянов от Baccarat стало принимать более-менее промышленные масштабы. Качество выполнения работ от этого, конечно же, не пострадало.

MAISON BACCARAT
ул. Никольская, 19/21
+7 495 933 3381



05 LA Organic

Педро Гомес, владелец бывшего монастыря, на земле которого когда-то производилось лучшее масло Андалусии, решил не просто восстановить его производство, а представить его миру с дизайнерским шиком. К работе над упаковкой он привлек не кого-нибудь, а именитого Филиппа Старка, который, удостоверившись в отменном качестве продукта, согласился взяться за дело и представил бутылки в строгой лаконичной форме. По его замыслу они должны напоминать книги на «книжной полке» хорошей домохозяйки.

LAORGANIC.ES



50 prime ресторанов мира

ПО СОВОКУПНОМУ РЕЙТИНГУ MICHELIN, ZAGAT И S.PELLEGRINO

Авторитетное «мнение» ресторанный гида Michelin, который в ходу с 1900 года, вряд ли можно ставить под сомнение, за исключением, пожалуй, пары скандалов, с ним связанных.

Однако наряду с ним в последнее время появилось немало новых, но не менее качественных путеводителей в мире гастрономии, второе и третье место в которых занимают британский S. Pellegrino и американский Zagat.

К слову, последний гид берет в основу читательские обзоры и рейтинги ресторанов. Объективности ради Prime Traveller, путем хитрых калькуляций, сравнил результаты последних исследований все трех изданий, отчет по которым представлен ниже.



1 Alinea

Страна USA
Город Chicago
Адрес 1723 N. Halsted St. USA - Chicago, IL 60614
Сайт <http://www.alinea-restaurant.com>
ZAGAT FOOD 29
Michelin ***
San Pellegrino 6
Rate M-SP-Z 0,97
Rate M-SP-Z3 0,96



6 Le Bernardin

Страна USA
Город New York
Адрес 155 W. 51st St. USA - New York, NY 10019
Сайт <http://www.le-bernardin.com>
ZAGAT FOOD 29
Michelin ***
San Pellegrino 18
Rate M-SP-Z 0,93
Rate M-SP-Z3 0,92



2 Daniel

Страна USA
Город New York
Адрес 60 E. 65th St. USA - New York, NY 10065
Сайт <http://www.danielnyc.com>
ZAGAT FOOD 29
Michelin ***
San Pellegrino 11
Rate M-SP-Z 0,95
Rate M-SP-Z3 0,94



7 Pierre Gagnaire

Страна France
Город Paris
Адрес 6 r. Balzac F - 75008 Paris 08
Сайт <http://www.pierre-gagnaire.com>
ZAGAT FOOD 28
Michelin ***
San Pellegrino 16
Rate M-SP-Z 0,92
Rate M-SP-Z3 0,91



3 Fat Duck

Страна UK
Город Bray
Адрес High St GB - Bray SL6 2AQ
Сайт <http://www.fatduck.co.uk>
ZAGAT FOOD 27
Michelin ***
San Pellegrino 5
Rate M-SP-Z 0,95
Rate M-SP-Z3 0,93



8 L'Arpege

Страна France
Город Paris
Адрес 84 r. de Varenne F - 75007 Paris 07
Сайт <http://www.alain-passard.com>
ZAGAT FOOD 26
Michelin ***
San Pellegrino 19
Rate M-SP-Z 0,89
Rate M-SP-Z3 0,88



4 Per Se

Страна USA
Город New York
Адрес 10 Columbus Circle USA - New York, NY 10019
Сайт <http://www.persenyc.com>
ZAGAT FOOD 28
Michelin ***
San Pellegrino 10
Rate M-SP-Z 0,94
Rate M-SP-Z3 0,95



9 Noma

Страна Denmark
Город Copenhagen
Адрес Strandgade 93, 1401
Сайт <http://www.noma.dk/>
ZAGAT FOOD 28
Michelin **
San Pellegrino 1
Rate M-SP-Z 0,86
Rate M-SP-Z3 0,84



5 Astrance

Страна France
Город Paris
Адрес 4 r. Beethoven F - 75016 Paris 16
Сайт
ZAGAT FOOD 28
Michelin ***
San Pellegrino 13
Rate M-SP-Z 0,93
Rate M-SP-Z3 0,91

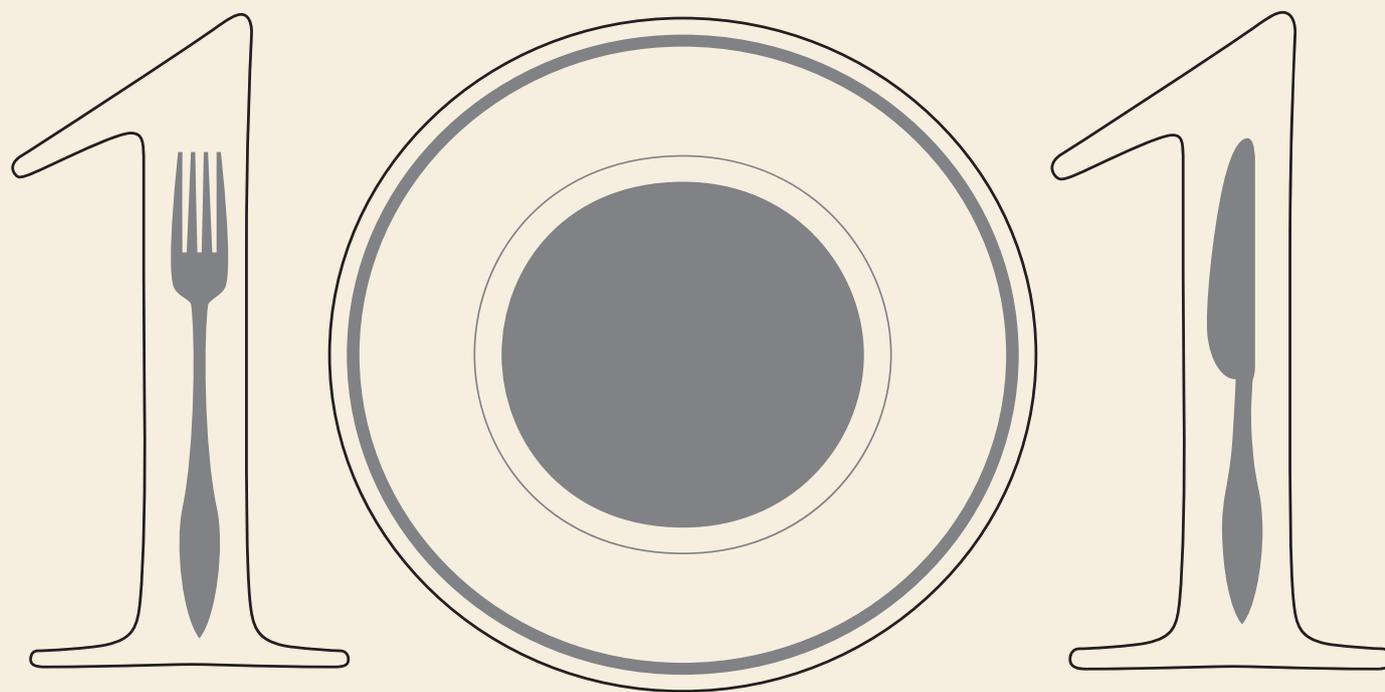


10 Alain Ducasse au Plaza Athenee

Страна France
Город Paris
Адрес 25 av. Montaigne F - 75008 Paris 08
Сайт <http://www.alain-ducasse.com>
ZAGAT FOOD 28
Michelin ***
San Pellegrino 45
Rate M-SP-Z 0,83
Rate M-SP-Z3 0,82

| Название | Страна | Город | Адрес | Сайт | ZAGAT FOOD | Michelin | San Pellegrino | Rate M-SP-Z | Rate M-SP-Z3 |
|--|-------------|-------------------|--|--|------------|----------|----------------|-------------|--------------|
| 11 L'Atelier de Joël Robuchon - St-Germain | France | Paris | 5 r. de Montalembert F - 75007 Paris 07 | http://www.joel-robuchon.com | 28 | ** | 14 | 0.82 | 0.79 |
| 12 French Laundry | USA | Yountville | 6640 Washington St. USA - Yountville, CA 94599 | http://www.frenchlaundry.com | 29 | *** | 56 | 0.80 | 0.79 |
| 13 Steirereck | Austria | Vienna | Steirereck im Stadpark, Am Heumarkt 2A, A-1030, Vienna, Austria | steirereck.at/wien/restaurant/pr | 28 | ** | 22 | 0.79 | 0.77 |
| 14 Jean Georges | USA | New York | 1 Central Park West USA - New York, NY 10023 | http://www.jean-georges.com | 28 | *** | 62 | 0.77 | 0.77 |
| 15 The Ledbury | UK | London | 127 Ledbury Rd. GB - North Kensington W11 2AQ | http://www.theledbury.com | 29 | ** | 34 | 0.76 | 0.75 |
| 16 Cracco | Italy | Milano | via Victor Hugo 4 I - 20123 Milano | http://www.ristorantecracco.it | 27 | ** | 33 | 0.75 | 0.72 |
| 17 Hibiscus | UK | London | 29 Maddox St. GB - Mayfair W1S 2PA | http://www.hibiscusrestaurant.co.uk | 26 | ** | 43 | 0.70 | 0.68 |
| 18 Caprice | China | Hong Kong | Four Seasons Hotel, 8 Finance Street | www.fourseasons.com | 25 | *** | 76 | 0.69 | 0.70 |
| 19 Mathias Dahlgren | Sweden | Stockholm | Sodra Blasieholmshamnen 6 S - 103 27 Stockholm | http://www.mdghs.com | 27 | ** | 52 | 0.68 | 0.67 |
| 20 Eleven Madison Park | USA | New York | 11 Madison Ave. USA - New York, NY 10010 | http://www.elevenmadisonpark.com | 28 | * | 24 | 0.68 | 0.68 |
| 21 La Pergola | Italy | Roma | via Cadlolo 101 I - 00136 Roma | http://www.romecavalieri.com | 26 | *** | 86 | 0.67 | 0.67 |
| 22 El Celler de Can Roca | Spain | Girona | Can Sunyer 48 E - 17007 Girona | http://www.cellercanroca.com | | *** | 2 | 0.66 | 0.66 |
| 23 Masa | USA | New York | 10 Columbus Circle USA - New York, NY 10019 | http://www.masanyc.com | 27 | *** | 95 | 0.65 | 0.62 |
| 24 Lung King Heen | China | Hong Kong | Four Seasons Hotel, 8 Finance Street | www.fourseasons.com | 28 | *** | | 0.64 | 0.61 |
| 25 Guy Savoy | France | Paris | 18 r. Troyon F - 75017 Paris 17 | reserv@guysavoy.com | 28 | *** | | 0.64 | 0.63 |
| 26 l'Ambrosie | France | Paris | 9 pl. des Vosges F - 75004 Paris 04 | | 28 | *** | | 0.64 | 0.63 |
| 27 Waterside Inn | UK | Bray | Ferry Rd. GB - Bray SL6 2AT | http://www.waterside-inn.co.uk | 28 | *** | | 0.64 | 0.64 |
| 28 Gordon Ramsay | UK | London | 68-69 Royal Hospital Rd. GB - Chelsea SW3 4HP | http://www.gordonramsay.com | 28 | *** | | 0.64 | 0.63 |
| 29 Le Meurice | France | Paris | 228 r. de Rivoli F - 75001 Paris 01 | http://www.lemeurice.com | 27 | *** | 97 | 0.64 | 0.65 |
| 30 Arzak | Spain | San Sebastian | av del Alcalde Jose Elozegi 373 E - 20015 Donostia-San http://www.arzak.es | | | *** | 8 | 0.64 | 0.64 |
| 31 Momofuku Ko | USA | New York | 163 First Ave. USA - New York, NY 10003 | http://www.momofuku.com | 27 | ** | 65 | 0.64 | 0.59 |
| 32 Le Bristol | France | Paris | 112 r. Fg St-Honore F - 75008 Paris 08 | http://www.lebristolparis.com | 27 | *** | | 0.63 | 0.64 |
| 33 Le Pre Catelan | France | Paris | rte de Suresnes F - 75016 Paris 16 | http://www.precatelanparis.com | 27 | *** | | 0.63 | 0.63 |
| 34 Alain Ducasse at the Dorchester | UK | London | Park Ln. GB - Mayfair W1K 1QA | http://www.alainducasse-dorchester.com | 27 | *** | | 0.63 | 0.63 |
| 35 Pavillon Ledoyen | France | Paris | 8 av. Dutuit (carre Champs-Elysees) F - 75008 Paris 08 | ledoyen.com | 26 | *** | | 0.62 | 0.62 |
| 36 Amador | Germany | Langen | Vierhausergasse 1 D - 63225 Langen | http://www.restaurant-amador.de | 26 | *** | | 0.62 | 0.59 |
| 37 Araki | Japan | Tokyo | Sunlitte Ginza II 1F 5-14-14 Ginza, Chuo-ku | | 26 | *** | | 0.62 | 0.58 |
| 38 Ishikawa | Japan | Tokyo | 3-4 Kagurazaka, Shinjuku-ku | | 26 | *** | | 0.62 | 0.60 |
| 39 Chateau Restaurant Joel Robuchon | Japan | Tokyo | Ebisu Garden Place, 1-13-1 Mita, Meguro-ku | | 26 | *** | | 0.62 | 0.62 |
| 40 Ginza Koju | Japan | Tokyo | Ginza, Chuo-ku, Tokyo | www.kojyu.jp | 26 | *** | | 0.62 | 0.59 |
| 41 Quintessence | Japan | Tokyo | Shirokanedai, Minato-ku | www.quintessence.jp | 26 | *** | | 0.62 | 0.59 |
| 42 Sushi Mizutani | Japan | Tokyo | Seiwa Silver Building B1F, 8-2-10 Ginza, Chuo-ku | | 26 | *** | | 0.62 | 0.58 |
| 43 Sushi Saito | Japan | Tokyo | Nihon Jitensha Kaikan 1F, 1-9-15 Akasaka, Minato-ku | | 26 | *** | | 0.62 | 0.57 |
| 44 Hof van Cleve | Belgium | Kruishoutem | Riemegemstraat 1 B - 9770 Kruishoutem | http://www.hofvanclave.com | | *** | 15 | 0.62 | 0.62 |
| 45 L'Atelier de Joël Robuchon | China | Hong Kong | The Landmark, 15 Queen's Road West, Central | www.robuchon.hk | 27 | ** | 72 | 0.62 | 0.61 |
| 46 Oud Sluis | Netherlands | Sluis | Beestenmarkt 2 NL - 4524 EA Sluis | http://www.oudsluis.nl | | *** | 17 | 0.61 | 0.61 |
| 47 Kashiwaya | Japan | Osaka | 2-5-18 Senriyama-Nishi Suita-shi, Japan 5650851 | | 24 | *** | | 0.60 | 0.58 |
| 48 Vendome | Germany | Bergisch Gladbach | Kadettenstr. 1 D - 51429 Bensberg | http://www.schlossbensberg.com | | *** | 21 | 0.60 | 0.60 |
| 49 St John | UK | London | 26 St John St. GB - Clerkenwell EC1M 4AY | http://www.stjohnrestaurant.com | 26 | * | 41 | 0.60 | 0.56 |
| 50 Coi | USA | San Francisco | 373 Broadway San Francisco, CA 94133 | http://coirestaurant.com/ | 26 | ** | 75 | 0.59 | 0.59 |

PRIME



ГИД ПО ЛУЧШИМ РЕСТОРАНАМ МОСКВЫ



авторская
винная карта

Зона для
некурящих

Живая музыка

Завтраки

Воскресные
бранчи

Kids friendly

Хороший вид

Private Dining

Кальян

Порядок цен



A.V.E.N.U.E



Рублёво-Успенское ш., д. 114,
Галерея Varvika Luxury Village
(495) 225-88-80

Время работы:
с 12:00 до 23:00

Кухня: французская, японская, фьюжн

Главная гастрономическая институция Рублёво-Успенского шоссе. По словам шеф-повара, знаменитого московского француза Давида Дессо, A.V.E.N.U.E – ресторан для людей, которые ему доверяют. Ресторан заключен в стеклянный куб, стоящий на центральной площади Varvika Luxury Village. Экстерьер диктует и интерьер. В A.V.E.N.U.E – светлые стены, шоколадного цвета мебель, много дерево венге. Постоянные клиенты – обитатели Рублёвки.

PRIME Choice: *Равиоли с начинкой из фуа-гра и амаров.*

шеф-повар:
Давид Дессо

дополнительная информация:
88 мест, отдельный зал на 2
таже на 20 мест

рестораны

BeefBar Junior NEW



Кутузовский пр-т, д. 2/1, Radisson
Royal Ukraina Hotel
(495) 229-83-37
www.restsindikato.com

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: мясная, авторская

Вторая, более демократичная линия BeefBar. Советский ампирист гостиницы «Украина» задал тон интерьеру, доминантой которого является огромная антикварная люстра. В остальном все также сдержано и достойно, как и у старшего брата. Основательная сервировка (сланцевые подставки под тарелки, тяжелые подносы) такая же, как и у BeefBar Moscow, но Black Angus немного старше. Зато предполагаются кулинарные вольности вроде целого списка оригинальных сэндвичей и ролл-меню.

PRIME Choice: *Тёплый салат с осьминогом, молодым картофелем и хрустящей чоризо, Tap-таp Junior из говядины Black Angus, Говядина «Black Angus» choice, «New York» такоc с пекинской уткой, Азиатский суп с морепродуктами*
шеф-повар:
Дмитрий Зотов
дополнительная информация:
100 мест, летняя веранда

Balcon



Новинский б-р, д. 8, 7-й этаж Lotte
Hotel Moscow
(495) 788-82-98
http://ginzaproject.ru

Время работы:
с 10:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, японская

Из окон просторного зала на 7-м этаже Lotte Plaza открывается панорамный вид на Москву. Одна из самых больших в городе летних веранд с качелями, натуральным газоном и деревьями. В меню – исключительно фантазия шефа. За приготовлением всех блюд можно наблюдать на открытой кухне, где каждый из семи «островов» отведен под определенный гастрономический жанр. Модное городское место с большим количеством светской молодежи.

PRIME Choice: *Ризотто с лепестками роз, карпаччо из гребешка, конферт с морепродуктами*

шеф-повар:
Вильям Ламберти

дополнительная информация:
176 мест, 24 места вип-зале,
летняя веранда

Bistrot



Бол. Саввинский пер., д.12, кор. 2

(499) 248-40-45
www.restsindikato.com
Время работы:
с 12:00 до 05:00

Кухня: европейская, итальянская

В московский Bistrot удалось перенести и сохранить концепцию одноименного ресторана в Форте-дей-Марми: антураж тосканского особняка с террасой и фонтаном в патио, ощущение старинного семейного гнезда и гастрономическую особенность кухни (основное место занимают тосканские блюда). Шеф-повар – мишленовец Массимо Феррари. Одна из лучших летних веранд в Москве.

PRIME Choice: *Запеченный молодой козленок от шефа, Крудита «Бистро», авторские медальоны Марк Монти*

шеф-повар:
Изекеле Барбуто

дополнительная информация:
250 мест\3 зала, 2 уровня,
летняя веранда-100 мест

Варвары



Страстной б-р, д.8а

(495) 229-28-00
http://www.anatolykomm.ru/
Время работы:
12:00-00:00

Кухня: высокая русская кухня

Это театр кулинарных действий для опытных гурманов, прошедших предыдущие проекты Анатолия Комма и европейские молекулярные рестораны. Для усиления русской темы столы покрыты павлопосадскими платками, а на стенах – кружева в рамках. Но не ждите в интерьере душевного тепла – все будто покрыто инеем. Это настоящая великая русская зима: суровая и завораживающая. Диктует новый взгляд на борщ с пампушками и сельдь под шубой.

PRIME Choice: *Вареники с мясом камчатского краба и снег из сметаны и зелени*

шеф-повар:
Анатолий Комм

дополнительная информация:
131 место, 2 зала, веранда,
доставка

Bocconcino



Страстной б-р, д.7, стр. 1

(495) 699-73-59
www.bocconcino.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00 (пн, вт, ср, чт, вс),
с 12:00 до последнего гостя (пт,
сб) 2. с 12:00 до 24:00 3. с 12:00

Кухня: европейская, итальянская

Пиццерия с неаполитанской дровяной печью, стенами без острых углов из тика и лиственницы и застекленной галереей со стороны улицы. Потомственный пиццайоло готовит 30 видов пиццы. Приятное место на каждый день и для теплых семейных обедов и ужинов.

PRIME Choice: *Пицца с грушей и горгонзолой, пицца по-деревенски*

шеф-повар:
Кармалов Кирилл

дополнительная информация:
110 мест\2 зала, 80+30

BeefBar Moscow



Пречистенская наб., д.13, стр. 1

(495) 988-93-08
www.restsindikato.com
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: мясная, европейская

BeefBar – часть одноименной мировой сети (Ницца, Монако, Люксембург), славящейся фирменной технологией приготовления стейков в высокотемпературной печи. Все мясные блюда неизменно приправлены уникальной смесью редких африканских специй, состав которой держится в секрете. Светлый зал с кинематографическим видом на Москву-реку летом, когда окна распахиваются, превращается в летнюю веранду.

PRIME Choice: *Карпаччо из говядины Angus с соусом «Тонато», Тотанаж австралийский рибай ваю на кости, Angus Organik*

шеф-повар:
Павел Петухов

дополнительная информация:
220 мест\5 залов, летняя
веранда, сигарная карта, диджей

Bolshoi



ул. Петровка, д.3/6, стр. 2

(495) 789-86-52
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, французская, европейская

За кратчайший период времени приобрел статус традиционного ресторана. Классический интерьер с работами знаковых современных художников и скульпторов и обволакивающей атмосферой. По вечерам пианист Сергей Белов играет современные импровизации и салонный джаз. Оглушительно популярен в статусе площадки для частных мероприятий.

PRIME Choice: *«Оливье» с филе цыпленка на гриле, карпаччо из фермерского цыпленка с пикантным соусом «Сациви»*

шеф-повар:
Камель Бенмамар

дополнительная информация:
120 мест, некурящий, курящий,
VIP

Рестораны

Bontempi



Берсеневская наб., д.12, стр. 1

(495) 669-13-87
www.bontempirest.ru
Время работы:
12:00-00:00

Кухня: авторская, итальянская

Рестораторы-хулиганы Дмитрий Борисов и Дмитрий Ямпольский повзрослели и открыли ресторан, ориентируясь не на любителей бюджетной выпивки, а на ценителей вкусной еды. Здесь представлена нетривиальная и изысканная итальянская кухня в подчеркнуто простых интерьерах. Bontempi стал главным рестораном «про еду» среди остальных, танцевальных заведений «Красного Октября».

PRIME Choice: Хрустящий фাগотино из скампи с лёгким кремом из фуа-гра; Равиоли с брозато и страчтелло

шеф-повар: Валентино Бонтемпи
дополнительная информация: 90 мест, 2 зала

Buono



Кутузовский пр-т, д.2/1, стр.1,
Radisson Royal Ukraina Hotel
(495) 229-83-08
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская

Buono – панорамный ресторан, который полностью занимает 29-й этаж сталинской высотки. В силу своего расположения заведение не могло ни стать одним из пунктов обязательной туристической программы для гостей столицы. Впрочем, открывающийся вид понравится и коренному москвичу. По мнению повара ресторана дух у посетителей должно захватывать не только от перспективы за окном, но и от высокого качества приготовленных блюд.

PRIME Choice: Котлета по-милански с рукколой и томатами Даттерини, Итальянская телятина «а-ля Валдостана» с прошутто и моцареллой

шеф-повар: Вильям Ламберти
дополнительная информация: 220 мест, центральный зал, веранда

Cantinetta Antinori



Денежный пер., д.20

(499) 241-33-25
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: европейская, итальянская

Ставший традиционным ресторан Аркадия Новикова и винного дома Antinori занимает особняк в арбатских переулках и является аналогом одноименных ресторанов в Цюрихе, Вене и Флоренции. Безупречная авторская кухня. Каминный зал на втором этаже идеален для частных мероприятий.

PRIME Choice: Суп с морепродуктами и пастой «Нью-Кетти», ризотто с печенью кролика, флорентийский бифштекс

шеф-повар: Мауро Панебьянко
дополнительная информация: 190 мест\3 зала, 2 уровня, летняя веранда

Correa's на Большой Грузинской



Большая Грузинская ул., д.32

(495) 933-46-84
www.correas.ru
Время работы:
с 8 до 23 пон.-пт. с 9 до 23 суб.,
воскр.

Кухня: европейская, средиземноморская

Уже почти 10 лет в этом ресторане продают не только и не столько еду, сколько европейскую атмосферу. Впрочем, гастрономическая составляющая тут не менее привлекательна. Меню обновляется еженедельно, но повара всегда с удовольствием исполнят блюдо, полюбившееся вам ранее.

PRIME Choice: Пицца с копченым лососем, сметаной и красной икрой

шеф-повар: Айзек Корреа
дополнительная информация: 7 столов, доставка

Cristal Room Baccarat



Никольская ул., д.21, 2 этаж

(495) 933-33-89
baccaratcristalroom.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00 (вт-сб)

Кухня: европейская, французская

Второй этаж исторического здания Феррейна («Аптека №1») реконструирован дизайнером Филиппом Старком по заказу дома Васагат. Дизайнер создал хрустальный дворец с открытой кирпичной кладкой и авторской мебелью. Гастрономическая кухня в драгоценной хрустальной оправе Васагат.

PRIME Choice: Тушеные телячьи щеки в винном соусе порто с пюре из сельдерея; Хвостики ростовских раков в соусе Ремулад с корнем сельдерея и томатный конфиюр

шеф-повар: Эммануэль Ру
дополнительная информация: 100 мест, 2 зала

Damas



ул. Маросейка, д.8

(495) 628-80-80
www.damas-rest.ru/
Время работы:
с 12:00 до 5:00

Кухня: арабская, авторская

В Damas четыре просторных зала, каждый из которых поражает воображение своей изысканностью и роскошью. Интерьер полностью соответствует кулинарной концепции ресторана, довольно необычной для столицы. Здесь представлены традиционная арабская, европейская, средиземноморская, а также давно полюбившаяся москвичам японская кухни.

PRIME Choice: кебаб из ягненка с кедровыми орешками, кускус

шеф-повар: Михаил Кирилюк
дополнительная информация: 100 мест/40 мест, караоке, настольные игры, спортивные трансляции

El Gaucho



Садовая-Триумфальная ул., д. 4/10

(495) 699-79-74
www.elgaucho.ru
Время работы:
с 11:30 до 00:00

Кухня: аргентинская

Редкая для Москвы традиционная аргентинская кухня в достойном, передающем национальный колорит интерьере. В первую очередь, главное здесь – мясо, приготовленное на уникальном открытом гриле Parrilla, а также обширная карта чилийских и аргентинских вин. В ресторане чувствуешь себя по-домашнему комфортно, в то же время национальная музыка, фотографии гаучо и иллюстрации из самоучителя по танго отсылают в гастрономическое путешествие по странам конкисты.

PRIME Choice: мраморная говядина Black Rock Grill

шеф-повар: Себастьян Ахедо
дополнительная информация: 98 мест\3 зала, 26+26+46

Gingko



Тверская ул., д. 3, отель The Ritz-Carlton Moscow
(495) 662-81-90
www.ritzcarltonmoscow.ru

Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: вьетнамская, китайская, тайская, японская, пан-азиатская

Японский ресторан под стеклянным куполом отеля Ritz Carlton – остров минимализма в помпезных гостиничных интерьерах, и это, по словам именитого шефа Сейджи Кусано, учтено при составлении меню: «Еда должна находиться в гармонии с пространством. Интерьер ресторана Gingko – это современный дизайн. В таком пространстве кухня должна быть легкой и современной, а подача блюд и сервировка стола – осуществляться с учетом азиатских и европейских правил».

PRIME Choice: Сибас, маринованный в красном соусе

шеф-повар: Сейджи Кусано
дополнительная информация: 64 места

Goodman на Новинском



Новинский б-р, д. 31, ТЦ "Новинский Пассаж"
(495) 775-98-88
www.goodman.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: американская

Один из первых в Москве классических стейк-хаусов. Именно Goodman привнес в Москву американскую культуру семейных походов в мясные рестораны. Стейки можно приобрести в сыром виде и унести с собой, предварительно заручившись советом, как их готовить. Совладелец сети Михаил Зельман особенно тщательно отбирает продукты для своих ресторанов, поэтому при вполне демократичных ценах здесь можно насладиться высококачественным стейком.

PRIME Choice: «Скёрт-стейк»

шеф-повар: Вячеслав Дельберг
дополнительная информация: 170 мест, вип-10, 12 за стойкой

GQ Bar



ул.Балчуг, д.5

(495) 956-77-75
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя (пн, вт, ср, чт, вс), с 12:00 до 03:00 (пт, сб)

Кухня: русская, пан-азиатская, европейская

Один из самых успешных московских должителей GQ Bar вновь удивил всех своим вторым рождением. Опять вкусная еда, большой выбор спиртного и лондонская атмосфера делают это место настоящим landmark на московской ресторанной сцене.

PRIME Choice: Фаланги краба в соусе из черного перца, жареные морские гребешки с пюре из сельдерея с васабидо

шеф-повар: Векшин Сергей
дополнительная информация: 450 мест\3 зала, 200+150+100, летняя веранда 50 мест

L'Albero



Делегатская ул., д. 7, стр. 1

(495) 650-16-75
www.albero.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская, европейская

Уже ставший традиционным ресторан Андрея Зайцева представляет собой итальянское палаццо с высокими потолками и большими окнами-витринами, перемещенное в тихий парк в центре Москвы. Авторский взгляд на классические итальянские блюда. По четвергам рыбные дни. Символ ресторана – канадский клен, расположенный посреди стеклянной галереи.

PRIME Choice: *Фирменный рецепт шеф-повара – выдержанное в течение 36 часов в духовке филе ягненка, с фенхелем, орегано, хумино, сумак и соевым лимоном.*
шеф-повар: Никола Канути
дополнительная информация: 120 мест\2 зала, 60+60, летняя веранда

La Maree на М. Грузинской



Малая Грузинская ул., д. 23, стр. 1

(495) 609-39-25
www.lamaree.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: рыбная, французская, японская

Самый богатый выбор морепродуктов. Рестораны тунисца Мида Дусса входят в состав авторитетной французской Гильдии гастрономов Chaine des Rottisseurs. В каждом есть рыбная лавка. Сахалинскую рапану или мелкие черные ракушки бигорно кроме La Maree не найти практически нигде. Место для истинных ценителей морепродуктов.

PRIME Choice: *Ризотто с морепродуктами и хамоном; Фуа-гра с Сотэрни с конфиюром из айвы*
шеф-повар: Зитуни Абдессаттар
дополнительная информация: 100 мест\2 зала, летняя веранда

Les Menus Par Pierre Gagnaire



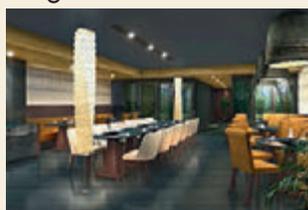
Новинский б-р, д. 8, 2-й этаж Lotte Hotel Moscow
(495) 745-10-00
www.lottehotel.ru
Время работы:
с 12:00 до 22:30

Кухня: европейская, французская

Гастрономический ресторан на втором этаже Lotte Hotel шеф-повара француз Пьера Ганьера, обладателя трех звезд «Мишлен». Кухня балансирует между гастрономическим изыском и понятной едой. В интерьере – элегантная классика в современном прочтении: французское столовое серебро, массивные кресла и диваны – все располагает к неторопливой беседе. Подходит для семейных ужинов и формальных встреч.

PRIME Choice: *Борщ, вельте из фуа-гра*
шеф-повар: Гарландо Энтони
дополнительная информация: 36 столов

Megu



Новинский б-р, д. 8, стр. 2, – 1 этаж Lotte Hotel Moscow
(495) 745-10-00

Время работы:
с 12:00 до 16:00

Кухня: японская, фьюжн

Как и сам Lotte Hotel, ресторан Megu отличают богатые интерьеры: японский фарфор, немецкий хрусталь, корейский текстиль. Но убранством дело не ограничивается. Именно здесь к традиционным японским закускам добавляют трюфель, фуа-гра и черную икру. Это стоит попробовать. Хорош как для деловых, так и для романтических ужинов.

PRIME Choice: *Суши «Черная икра»*
шеф-повар: Масафуми Такасаки
дополнительная информация: 177 мест, карта sake

Michael's



Тверской б-р д.7

(495) 690-37-37
www.michaels-restaurant.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, итальянская

Модная пиццерия на Тверском бульваре. Основной принцип – качественные продукты и простые сочетания. Главная роль и в меню, и в интерьере отведена открытой кухне: в привезенной из Италии каменной печи на березовых дровах запекаются пицца и рыба, на гриле и вертеле томятся мясо и птица. При оформлении использовались только натуральные природные материалы.

PRIME Choice: *Буррата, качуко, паста паппарделли с ragu из кролика, до-рада по-сицилийски*
шеф-повар: Игорь Лошаков
дополнительная информация: 120 мест\3 зала, 55+4+25

MISATO



Мясницкая ул., д.47

(495) 725-03-33
www.misato.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская

Считается одним из лучших гастрономических ресторанов японской кухни в столице. Непосредственное отношение к Управделами президента России гарантирует высочайшее качество продуктов. Кроме того, уникальность заведения обеспечена необычными ингредиентами, оригинальными сочетаниями, вниманием к сезонности. Атмосфера Misato создана для вдумчивого наслаждения: аутентичный японский интерьер, отдельные залы и кабинеты, темное дерево, камень и вода.

PRIME Choice: *Аге чоко (шоколад с васоби в кларе, подается с тайским манго)*
шеф-повар: Мунечика Бан
дополнительная информация: 150 мест, 3 этажа

Mr. Lee



Кузнецкий Мост ул., д.7/9

(495) 628-76-78
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: китайская, японская, тайская, пан-азиатская

В феврале ресторан отпразднует двухлетие. Громко заявив о себе в момент открытия, заведение сохранило за собой статус одного из самых успешных столичных паназиатских ресторанов. Mr. Lee расположен в одном здании с Vogue Cafe, но его атмосфера восточного Шанхая с деревянной мебелью, глиняной посудой, японскими ширмами, китайскими вазами и пагодой из Сингапура, больше подходит для вечернего времяпрепровождения.

PRIME Choice: *Яйцо пашот в сладком соевом соусе, салат с курицей, креветками и помело, остро-кислый суп с морепродуктами, карпаччо из лосося с соусом из лимонника, хрустящие креветки в соусе Том-Ям*
шеф-повар: Джонатан Кертис
дополнительная информация: 160 мест

Nabi



М. Афанасьевский пер., д.4, стр. 1

(495) 691-40-60
www.restsindikat.com
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: азиатский фьюжн

Немного Индокитая в центре старой Москвы: колониальные интерьеры в приглушенных тонах – с французскими окнами, крокодиловой кожей, бирманской бронзой. По небольшим залам разносится легкий аромат благовоний. Тихая и зеленая летняя веранда. Сочетание азиатской культуры и современных европейских технологий. В Nabi регулярно проходят сезонные гастроли лучших азиатских шеф-поваров.

PRIME Choice: *Утка по-пекински, креветки «Васаби», Лангуста в сингапурском стиле, сезонное меню во время гастролей шеф-поваров лучших азиатских ресторанов мира.*
шеф-повар: Павел Петухов
дополнительная информация: 100 мест\2 зала, летняя веранда-40 мест

Nobu



Б. Дмитровка ул., д.20, стр. 1

(495) 645-31-91
www.noburestaurants.ru
Время работы:
с 13:00 до 00:00 (сб-вс), с 18:00 до 00:00 (пн-пт)

Кухня: японская, латиноамериканская

Совместный проект Роберта Де Ниро, Араса Агаларова и создателя азиатского фьюжн Нобу Матсусихи на 4-м этаже магазина Slocus на Большой Дмитровке. Фирменное блюдо – черная треска мисо. К каждому блюду выдается подробная инструкция. Барная карта с большим выбором выдающихся фирменных коктейлей. Камерный и элегантный интерьер от Дэвида Рокуэлла.

PRIME Choice: *Черная треска мисо, салат из артишоков, моцко мороженое*
шеф-повар: Коичиро Кавакаме
дополнительная информация: общий – 150, вип 1–10, вип 2–18

Olivetta



Малая Дмитровка ул., д.20

(495) 915-84-74
www.restsindikat.com
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская

Ресторан Olivetta открылся на месте Osteria Olivetta в октябре. Теперь в проекте принимает участие резидент Comedy Club Гавр Гордеев. В ресторане появилось отдельное меню игр, из которого посетитель может не только выбрать любимую, но и сразиться со специальным менеджером в случае необходимости. Кроме того, в интерьере появилось больше мягких кресел и зелени, а меню разделили на Terra (земля) и Mare (море).

PRIME Choice: *Карпаччо из лосося с подкопченной моцареллой и попкорном, Сибас, приготовленный на прибрежных камнях, Панна котта из козьего сыра*
шеф-повар: Дмитрий Зотов
дополнительная информация: 110 мест, авторская кухня, Di's, творческие вечера артистов, меню игр

Рестораны

Palazzo Ducale



Тверской бул., д.3

(495) 789-64-04
www.palazzodukale.ru
Время работы:
с 11:00 до 00:00

Кухня: итальянская



Дворец дождей, перенесенный на Тверской бульвар с венецианской площади Сан-Марко. Оттуда и помпезная роскошь интерьеров: блестящие гондолы, сверкающие люстры муранского стекла, бархат драпировок. Постоянно обновляющееся меню. Излюбленное место встреч столичной деловой элиты на обед.

PRIME Choice: *Морские гребешки, подрумяненные на сковороде, со спаржей и розмарином*

шеф-повар: Демонтис Агостино
дополнительная информация: 120 мест, 3 зала (20, 20, 80)

Soho Rooms



Саввинская наб., д.12

(495) 988-74-74
www.sohorooms.com
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя (пн, вт, ср, чт, вс), круглосуточно (пт, сб)

Кухня: европейская, японская, фьюжн

Многофункциональное пространство от Дмитрия Брауде, Доминика Гуальтери и Дэна Рапопорта уже который год – must для московской и международной модной публики. За пять лет ни одному заведению не удалось повторить многоформатность и успех Soho Rooms. Меню придумала бывший повар принца Уильяма и главы Louis Vuitton Лора Бридж. Эффектный, дорогой интерьер и четыре зоны: Dining Room, Bar Room, Disco Room и Pool Terrace.

PRIME Choice: *Меренговый рулет со свежей малиной*

шеф-повар: Лора Бридж
дополнительная информация: 200 мест в ресторане и террасе, 15 мест в баре

Roni NEW



ул. Петровка, д.20/1

(495) 625-26-06
www.novikovgroup.ru
Время работы:
Пн-вс 12.00–0.00

Кухня: азиатская



На примере этого заведения Аркадий Новиков убедительно доказывает, что способен отказаться от пафоса и гламура в пользу понятной и вкусной еды. При этом не обошлось без затей: жанр заведения определяется как гастрономический азиатский паб. В практическом смысле это оборачивается тем, что за приготовлением блюд из специального барного меню можно наблюдать со своего места, а рецепты для большинства коктейлей шеф-повар «Недальнего Востока» Глен Баллис собирал по всему миру. Вечернее настроение ресторана пере-

PRIME Choice: *Стриплоин, бальзамический тедьяки соус с трюфельным маслом*

шеф-повар: Маму (Рашидин Бин Абд Рашид)
дополнительная информация: 76 мест, wi-fi

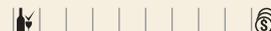
Tre Bicchieri



ул. Александра Солженицына, д.2А

(903) 724-74-26
Время работы:
пн-пт 12.00–23.00, по предварительной договоренности

Кухня: европейская



Закрытая винотека известных московских сомелье Владимира Басова и Антона Панасенко. В небольшом подвальном помещении всего 4–5 столов. Меню краткое, но каждое блюдо безукоризненно. Формула проста: хорошая еда и идеально подобранное вино.

PRIME Choice: *Стейк из тунца фарше велась специальная запись*

шеф-повар: Владислав Новиков-шеф повар; Владимир Басов и Антон Панасенко – сомелье
дополнительная информация: 4 стола

Seiji



Комсомольский пр-т, д.5/2

(499) 246-76-24
www.seiji.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская



В меню Сейджи Кусано включил множество блюд японской кухни, неизвестных для в России. Seiji – один из немногих за пределами Японии ресторанов, где подаются сразу шесть видов брющка тунца. Продукты доставляются с токийского рынка в свежайшем виде. При создании интерьеров использовались горный ясень и подложкины видов секвойи.

PRIME Choice: *Мазуро стейк из тунца в грибном соусе*

шеф-повар: Сейджи Кусано
дополнительная информация: 80 мест\2 зала, 62+18, 2 уровня, летняя веранда

Uilliam's NEW



Малая Бронная ул., д.20

(495) 650-64-62
www.uilliams.ru
Время работы:
9:00–00:00

Кухня: европейская



Команда ресторана совершила настоящую светскую революцию, открыв заведение посреди лета. Можно было наблюдать сюрреалистичную картину: полупустая Москва, а в самом ее центре ресторан Uilliam's. Секрет в том, что шеф-повар Ginza Уильям Ламберти решил, что хочет быть настоящим другом своих гостей: пожимать им руки, лично интересоваться их мнением о способах приготовления блюд: «Если клиент расскажет, как вкусно это блюдо готовила его бабушка – я попробую повторить».

PRIME Choice: *Гаспаччо с крабовым мясом и черешней*

шеф-повар: Уильям Ламберти
дополнительная информация: 60 мест

Shore House



МКАД, 65-й км, ТВК «Крокус Сити»

(495) 727-26-78
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, Ближний Восток, японская



Загородный яхт-клуб и ресторан (совместный проект Аркадия Новикова и Эмина Агаларова) расположен на территории Srocus City, но прямо на берегу реки. Многофункциональное заведение, кроме вкусной кухни предлагает многочисленные развлечения: на воде и в воздухе, в летнем бассейне и на зимнем катке. Настроение выходного дня.

PRIME Choice: *Большой выбор пельменей из разных стран. Плов, кутабы, шорпа.*

шеф-повар: Ким Виталий
дополнительная информация: 370 мест\3 зала, 50+120+200, летняя веранда-170 мест

Vesna



ул. Новый Арбат, д.19

(495) 783-69-66
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 09:00 до 00:00 (пн, вт, ср, чт), с 09:00 до 01:00 (пт), с 10:00 до 01:00 (сб, вс)

Кухня: европейская, японская, итальянская



Удобно расположенное на Новом Арбате кафе с интерьерами от дизайнера Игоря Чапурина и едой на любой вкус. На протяжении 6 лет – традиционное место для завтраков, деловых обедов и просто дружеских встреч. Москвичам уже сложно представить себе Новый Арбат без кафе Vesna.

PRIME Choice: *Кальмары, жаренные с артишоками и цедрой лимона; черные равиоли с начинкой из сибаса и лагустины; Витело Тонато*

шеф-повар: Марино Бруно
дополнительная информация: 85 мест\2 зала, 40+45, летняя веранда-40 мест

Sirena



Б. Спасская ул., д.15

(495) 608-14-12
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: рыбная, европейская



Первый ресторан Аркадия Новикова вот уже 18 лет остается одним из лучших рыбных ресторанов в Москве. Плавающие осетры под стеклянном полом, интерьер каюты корабля и своя аудитория, приходящая на свежих мурманских крабов, тюрбо и омаров.

PRIME Choice: *Черные паппарделли с канадским омаром и соусом из помидоров*

шеф-повар: Баратто Антонио
дополнительная информация: 125 мест, 2 зала+веранда

Vodный NEW



Ленинградское ш., 39, стр. 6

(495) 783-13-90
www.novikovgroup.ru
Время работы:
12:00–00:00

Кухня: итальянская, японская, узбекская



Совершенно летнее заведение расположилось на обновленном Водном стадионе. Ресторан доказал: если смотреть на покачивающиеся в речных волнах яхты из бедуинской палатки или у самой кромки, свесив ноги в воду, можно поверить, что Москва осталась где-то далеко.

PRIME Choice: *Фетучини с осьминогом, маслинами и каперсами*

шеф-повар: Олеся Зверобоева
дополнительная информация: 90 мест, летняя веранда, лежаки

Vogue cafe



ул. Кузнецкий мост, д.7/9

(495) 623-17-01

www.novikovgroup.ru

Время работы:
с 08:30 до 01:00 (пн, вт, ср, чт),
с 08:30 до 02:00 (пт), с 12:00
до 02:00 (сб), с 12:00 до 01:00 (вс)

Кухня: европейская, японская, итальянская, пан-азиатская

Проект журнала Vogue и Аркадия Новикова стал эпицентром модной Москвы и медийной индустрии сразу после открытия в 2003 году. Сочетание гламура и кефира с докторской удивило всех. Шеф-повар – член «Клуба французских гастрономов» и «Гильдии шеф-поваров России». Интерьер от известной британки Энн Бойд. Очень популярны завтраки и бизнес-ланчи.

PRIME Choice: Оливье и винегрет, котлеты, и теплые роллы с крабом и тунцом, гречка с грибами

шеф-повар: Рожков Юрий
дополнительная информация: 120 мест\2 зала,50+70

Ваниль



Остоженка ул., д.1

(495) 637-10-82

www.novikovgroup.ru

Время работы:
с 08:00 до 00:00 (пн, вт, ср, чт, пт),
с 10:00 до 00:00 (сб, вс)

Кухня: французская, японская

Ресторан Степана Михалкова, Федора Бондарчука и Аркадия Новикова с панорамными окнами на храм Христа Спасителя и летней верандой. Модный, но понятный интерьер. Столы в оконных нишах дают ощущение уединенности. Прекрасное место для деловых завтраков, обедов и ужинов. Исключительный лимонад из шиповника.

PRIME Choice: Микс из листьев салата с козым сыром, тунис с камчатским крабом, авокадо и томатной заправкой, филе сига на гриле с грибами шиитаке в белом вине, и голубь, запеченный с фуа-гра

шеф-повар: Бенамар Камель
дополнительная информация: 140 мест\2 зала,60+80, летняя веранда

Yoko



Соймоновский проезд, д.5

(495) 637-13-70

www.novikovgroup.ru

Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская

Прекрасный вид на храм Христа Спасителя. Максимализм вкуса сочетается здесь с минимализмом интерьера. Отсутствие музыки замещается витающей в воздухе атмосферой полной сосредоточенности на еде. Все продукты доставляются прямо с токийского рынка.

PRIME Choice: фирменные сасими

шеф-повар: Ким Геннадий
дополнительная информация: 50 мест\1 зал, летняя веранда

Zafferano



Новинский б-р, д. 8, 3-й эт. Lotte Plaza Hotel

(495) 258-93-05

www.zafferanorest.ru/

Время работы:
с 12:00 до 23:00 (пн-пт), с 12:00
до 00:00 (сб-вс)

Кухня: азербайджанская, европейская, японская

Расположенный в Lotte Plaza ресторан Zafferano предлагает традиционные азербайджанские блюда в сочетании с кулинарными шедеврами европейской и японской кухни. Под руководством шеф-повара из Баку здесь готовят четыре вида плова, домашние супы, разнообразные кебабы и настоящую халву. Интерьер заведения – современный стиль с нотками экзотики.

PRIME Choice: Тушу говурма (плов из баранины с каштаном и сливой)

шеф-повар: Афган Ханкишиев
дополнительная информация: 170 мест, 2 зала + веранда, VIP-зал

Золотой



Кутузовский пр-т, д.5/3

(499) 243-42-24

www.restsindikata.com

Время работы:
с 12:00 до 0:00

Кухня: авторская, фьюжн

Присоединив 5 лет назад ресторан «Золотой» к «Ресторанному Синдикату», Кирилл Гусев смог превратить его в популярную московскую институцию. Днем это излюбленное место для деловых переговоров, вечером – светская гостиная Москвы. Из окон открывается вид на гостиницу «Украина» и Белый дом. В зале – дворцовые канделябры, авторские панно и фотографии в позолоченных рамках, мебель и панели из ценных пород дерева с напылением из сусального золота.

PRIME Choice: Салат «Мимоза» с мясом камчатского краба, Азиатский буйабес с кунжутной лапшой, Фермерский зерновой цыпленок запеченный в травах, Дальневосточный краб, Эскиммо собственного приготовления

шеф-повар: Дмитрий Зотов
дополнительная информация: 140 мест\2 зала, летняя веранда-80 мест, сигарная карта, парковка

Аист



М. Бронная ул., д.8/1

(499) 940-70-40

www.aistcafe.ru

Время работы:
с 09:00 до 00:00 (пн, вт, ср, чт, пт),
с 10:00 до 00:00 (сб, вс)

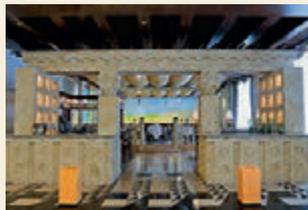
Кухня: итальянская, французская, средиземноморская

Ресторан в особняке в центре старой Москвы. За шесть лет своего существования стал настоящей звездой на столичной ресторанной сцене. Модная публика по достоинству оценила высокий сервис и кухню, интерьеры от Евгения Митты, а главное, летнюю террасу на крыше с удивительным видом на разноэтажные улочки Патриарших. В ресторане регулярно проводятся выставки работ современных художников.

PRIME Choice: уха и тушеные телячьи хвосты от Аркадия Новикова

шеф-повар: Сави Кэмбал
дополнительная информация: 160 мест\70+90, 2 уровня

Арагат



Неглинная ул., д.4

(495) 783-12-34

www.moscow.park.hyatt.com

Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: Ближний Восток

Ресторан гостиницы Ararat Hyatt, расположенной на месте легендарного советского ресторана «Арагат», продолжает лучшие традиции армянской кухни. Атмосфера и интерьер – ностальгия по прошлому в современном обрамлении. Витражные окна, просторное светлое пространство, играет дудук.

PRIME Choice: Севанская форель, легендарный люля из раков

шеф-повар: Авагян Нарек
дополнительная информация: 54 места

Барашка на Петровке



Петровка ул., д.20/1

(495) 625-28-92

www.novikovgroup.ru

Время работы:
с 11:00 до 00:00

Кухня: Ближний Восток

Гастрономический проект Аркадия Новикова с минималистичными диванами и столиками, без малейшего намека на азербайджанский декор, но кухня здесь безукоризненно кавказская.

PRIME Choice: Бараньи язычки с белыми грибами и горчичным соусом, ребрышки ягненка (Семечки)

шеф-повар: Эльшан Шафиев
дополнительная информация: 75 мест\2 зала,2 уровня, летняя веранда-10 мест

Бочка



1905-го Года ул., д. 2

(495) 651-81-10

www.vbochke.ru

Время работы:
круглосуточно

Кухня: европейская, русская

Легендарная «Бочка» снова открылась, и в этот раз делает ставку на развлечения. Неизвестно, что стало большим аттракционом для столичных гурманов: концерты Юрия Антонова, «Океана Эльзи» и «Мумий Тролля», жарящийся на вертеле бык или сохранившиеся в меню с прошлых лет чебуреки и голубцы. Концерты проходят под общим названием «Вечера у камина» под управлением любимцев публики Анатолия Ляпишевского и Михаила Мухтасипова.

PRIME Choice: жареный на вертеле бык (по пятницам)

шеф-повар: Игорь Бедняков
дополнительная информация: 120 мест, 2 зала + 36 на веранде, гастрономические гастроли, концерты, камин

Веранда у дачи



Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, д.70

(495) 635-33-94

www.novikovgroup.ru

Время работы:
с 07:30 до 00:00 (пн, вт, ср, чт, пт),
с 12:00 до 00:00 (сб, вс)

Кухня: Ближний Восток, японская, итальянская

Пристройка к художественной галерее «Дача» в Жуковке стала традиционным местом встреч «деревенских» и городских жителей. По утрам в будние дни – буфет с низкокалорийным творогом, вафлями и слабосоленым лососем. Открытая кухня, будто бы старая мебель, кальяны, беленые стены, восточные ковры. Традиционные дачные обеды по выходным.

PRIME Choice: Плов, баранья корейка с пряностями и печеными овощами, цыпленок с хрустящей корочкой

шеф-повар: Ким Виталий
дополнительная информация: 180 мест\2 зала,150+30, летняя веранда 150 мест,шатер –50 мест

Рестораны

Ветерок



Рублево-Успенское ш., Горки-2

(495) 920-57-34
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до 24:00

Кухня: узбекская, европейская, русская
Альпийское шале посреди Рублево-Успенского шоссе получилось аутентичным и притягательным. Основа меню: баранина, телятина и ягненок. В основном зале — большая открытая кухня. Собственно шале пришлось строить после оглушительного успеха летнего ресторана, который изначально задумывался как хорошее приложение к Дипломатическому пляжу.

PRIME Choice: пельмени из медвежатины с боровиками в бульоне

шеф-повар: Мусалиев Руслан
дополнительная информация: 160 мест, меню для бизнес-авиации

Дом Карло



Садовая-Кудринская ул., д. 6

(495) 697-50-55
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: Домашняя, итальянская
Интерьер «Дома Карло», занявшего отреставрированный особняк Орлова, весьма выразителен: лестница, люстры, колонны, но вот парадокс — всякий гость чувствует себя здесь как дома. В этом заслуга шеф-повара Карло Греку. Ведь у москвичей не было итальянских бабушек, однако повару удается подавать пиццу и равиоли с бураттой так, словно это знакомая с детства котлетка с пюре.

PRIME Choice: молочный пиренейский козленок из печи

шеф-повар: Карло Греку
дополнительная информация: 110 мест, 2 зала

Иерусалим



Б. Бронная ул., д.6, стр. 3

(495) 690-62-66

Время работы:
пн-чт, вс 11.00–0.00, пт 11.00–за 2 часа до захода солнца, сб зимой: 19.00–0.00

Кухня: кошерная, кавказская, еврейская
Кошерный ресторан на крыше Синагоги с одобренной раввинами кухней, одной из лучших летних террас в центре Москвы и отчетливым кавказским акцентом. За реализацию лозунга — «Кошерно, как в Иерусалиме, вкусно, как на Кавказе» — отвечают бакинские евреи. Достойная кухня в необычной атмосфере.

PRIME Choice: форшмак, гешфелте фиш, блюда из хумуса и рыбы, люля-кебаб, закавказское мясное ассорти

шеф-повар: [не указан]
дополнительная информация: 120 мест\3 зала, 30+60+30, в шаббат не работает

Кинки



ул. Осенняя, д.11

(495) 781-16-97
www.kinkigrill.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская
Кинки — абсолютно самодостаточная японская рыбка, которая при приготовлении не требует ни специй, ни соли. Так и ресторан этот живет своей обособленной жизнью, в которой шеф ежедневно исполняет соло на роботе. Робота — очень специальная печка с тремя уровнями решеток, что позволяет готовить разные продукты на максимально подходящем для них огне. — еще один привлекательный момент этого ресторана.

PRIME Choice: Кинки яки (рыбка кинки с салатом из морских водорослей)

шеф-повар: Аарон Стотт
дополнительная информация: 79 мест

Каста Дива



Тверской бульвар, д. 26

(495) 651-81-81
www.castadiva.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: итальянская
Заново открывшись после ремонта, ресторан «Каста дива» во весь рост продемонстрировал желание перестать быть дворцовым клоном соседнего «Турандот». Обновленный интерьер не стал выглядеть дешевой, но «придется» по последней моде: бетонные стены, местами покрытые фресками, появились диваны и кресла. Удачный пример поиска лофта в пределах бульварного кольца. Теперь «Каста Дива» идеален не только для банкетов, но и для обычного вечера, который хочется сделать особенным. Меню значительных изменений не пре-

PRIME Choice: пицца с черным трюфелем

шеф-повар: Микеле Броджиони
дополнительная информация: 1-й этаж 100 мест\1 зал, 2-й этаж 235 мест\2 зала, 200+35, летняя веранда 200 мест, DJ

Ласточка



Лужнецкая наб., Южный причал

Лужников
(495) 778-89-94
www.restoran-vip.ru
Время работы:
с 12.00 до 0.00

Кухня: русская, японская, итальянская
Двухпалубный ресторан-теплоход открыт для гостей круглый год. В данный момент скрыт от городской суеты в парке «Лужников» на Москве-реке, но может менять свое местоположение. Уникальный на данный момент для Москвы формат, сочетающий в себе вкусную бесхитростную еду и элементы декора: корабельный тик, иллюминаторы, плетеную мебель. Возможность расслабленной трапезы на свежем воздухе практически в самом центре мегаполиса.

PRIME Choice: Филе зубатки на подушке из шпината под соусом «Турей»

шеф-повар: Доменико Филиппоне
дополнительная информация: 450 мест, основной зал+веранда

Манон



ул. 1905 года, д.2

(495) 651-81-00
www.manon-club.ru
Время работы:
пн-ср, вс 12.00–0.00, чт-сб 12.00–2.00

Кухня: японская, европейская
Ресторан с традиционной для Андрея Деллоса высокой кухней и модной атмосферой, свойственной предприятиям Ginza Project. По стилю это лофт с голыми кирпичными стенами. На грубом деревянном полу — бархатные диваны, на потолке — барочные орнаменты, на стенах — антикварные зеркала в золоченных рамках. Вид на Москву-реку.

PRIME Choice: Салат из утки «утиное гнездышко», ризотто из осьминога

шеф-повар: Мишель дель Бурго
дополнительная информация: 120 мест\1 зал

Марио в Жуковке



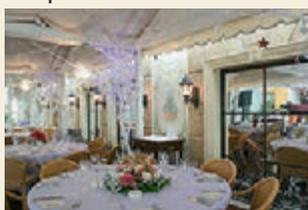
дер. Жуковка, д. 54Б

(495) 651-43-83
www.mariozhukovka.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская
Это просторный и светлый ресторан, подходящий на все случаи жизни. По выходным — излюбленное место для семейных обедов и ужинов под живую музыку. Летом работают веранда и мини-зоопарк с белками, зайцами, павлинами и петухами.

PRIME Choice: Подаваемая в голове сыра «пекорино» лапша, пропитанная пикантным ароматом овечьего сыра; тушеный в дровяной печи с картофелем и розмарином козленок (подается по выходным); медальоны из оленины с белыми грибами
шеф-повар: Мацукато Ремо
дополнительная информация: 120 гостей, 2 зала +детская комната+веранда

Марио на Климашкина



ул. Климашкина, д.17

(499) 253-65-05

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская
Легендарный Марио Матсукато, более 13 лет заведовавший кухней ресторана, — был не только хорошим поваром, но и тонким знатоком московских характеров. Наверное, именно поэтому круг поклонников «Марио» все эти годы не уменьшался. Теперь, когда Марио Матсукато больше нет с нами, перед Флавиано Бьязатти стоит задача идти дальше, сохранив дух заведения. Но и гастрономическое шоу должно продолжаться: всеми любимым аккомпаниатор Адриано на месте, свежайшее мясо спешит из Италии, а рыба и морепродукты — из

PRIME Choice: молочная телятина с пармской ветчиной и шалфеем под соусом из белого вина

шеф-повар: Бьязатти Флавиано
дополнительная информация: 144 места\3 зала, 100+20+24, летняя веранда

Мари Ванна



Спиридоньевский пер., д.10А

(495) 650-65-00
www.marivanna.ru
Время работы:
с 09:00 до 00:00

Кухня: русская, европейская
Стилизованное под квартиру 30-х годов место с ностальгическими блюдами, например, оладьями со стуженным молоком и утиной ногой с гречкой. Радиолы, потертанные книги на стеллажах, цветы в горшках и домашние питомцы: кошка, собака, попугай. Первое время попасть сюда можно было только зарезервировав стол или имея при себе ключ от двери. Мари Ванн в мире три: в Петербурге, Нью-Йорке и Москве.

PRIME Choice: Оливье с говяжьим языком и перепелиными яйцами

шеф-повар: Сергеева Мария Ивановна
дополнительная информация: 90 мест\2 зала, 40+50

Мясной клуб



Кузнецкий Мост ул., д. 19, кор. 1

(495) 625-17-29
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: европейская, мясная



Адвокат и известный гурман Александр Раппопорт вдохнул в старое место на Кузнецком мосту новую жизнь. Жанр ресторана определяется не как стейк-хаус, а как настоящий мужской мясной клуб. Продукты с особой скрупулезностью заказываются со всего мира – рибай делается в Австралии из японской коровы Вагю специально так, чтобы длина кости была около полуметра. Вход в ресторан скрыт в глубине галереи «Пассаж Кузнецкий Мост».

PRIME Choice: *Рибай на кости*

шеф-повар:
Роман Шубин

дополнительная информация:
104 места, основной зал,
кабинет, галерея

Недалний Восток



Тверской 6-р, д. 15, кор. 2

(495) 694-01-54
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: пан-азиатская



Ресторан на Тверском бульваре с оригинальными интерьерами, спроектированными японским дизайнерским бюро Superpotato, открытой кухней, где блюда из камчатского краба готовятся прямо на глазах у гостей, и уникальной системой освещения, реагирующей на яркость света за окном. Редкий для Москвы ресторан с нью-йоркской атмосферой.

PRIME Choice: *краб, запеченный с васаби-майонезом и икрой тобиико*

шеф-повар:
Баллис Глен

дополнительная информация:
225 мест\2 зала, 180+45,
летняя веранда

Павильон



Бол. Патриарший пер., д.7

(495) 697-51-10
www.restsindikat.com
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: авторская, русская



Перемены потребовали сердца жителей и любителей Патриарших прудов, и расположенный прямо у крошки воды «Павильон» дал адекватный ответ этому запросу. Теперь интерьер и меню «Павильона» ностальгируют по советскому прошлому, но не в его коммунальной, а в идеальной версии. Над столами висят лампы с большими абажурами, пальмы растут в кадках, в меню не только «Оливье», но и компот из сухофруктов, а коммунизм наступит буквально через полчаса. Кстати, средний счет стал заметно меньше.

PRIME Choice: *Голубцы с фуа-гра, оливье с мясом утки*

шеф-повар:
Павел Кириллов

дополнительная информация:
120 мест\2 зала, балкон,
сигарная карта, летняя веранда

Причал



2-й км Ильинского шоссе

(495) 635-40-32
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: итальянская, китайская, Ближний Восток, японская



Знаковый загородный летний ресторан. Веранда стоит прямо на воде. Стиль simple в интерьере и идеальная по подбору и добросовестности приготовления еда. Удобные шезлонги, огромный выбор лимонадов, катамараны и детская площадка – летом, каток с прокатом коньков и глнтвейн – зимой. Для романтических или семейных обедов – отдельный стол на плавучей платформе.

PRIME Choice: *Теленок на вертеле, пицца из дровяной печи, торт «Наполеон»*

шеф-повар:
Коженова Ирина

дополнительная информация:
115 мест\3 зала 30+36+40,
летняя веранда 100 мест

Пушкин



Тверской 6-р, д. 26а

(495) 739-00-33
www.cafe-pushkin.ru
Время работы:
Работает круглосуточно

Кухня: русская, европейская, французская



За 11 лет «Пушкин» успел стать московской легендой и самым известным русским рестораном в мире. На первом этаже – «Аптека» (в XIX веке здесь действительно была аптека одного немецкого аристократа) и каминный зал для торжественных случаев, на втором этаже – «Библиотека» (английский кабинет викторианской эпохи с обширной библиотекой), в подвале особняка находится зал «Портбек», на крыше – летняя терраса.

PRIME Choice: *Котлета телячья рубленая по рецепту Пожарского, лососина в травах с южными плодами, Селянка мясная из разностей*

шеф-повар:
Махов Андрей

дополнительная информация:
280 мест\4 зала, 40+12-
+60+60, летняя веранда

Ресторан Анатолия Комма



8-й км Рублево-Успенского ш., Barvikha Hotel & Spa (495) 225-88-80 www.anatolykomm.ru
Время работы:
Пн-вс 12.00-0.00 (кроме вторника)

Кухня: высокая русская кухня



Расположенный на первом этаже отеля Barvikha Hotel&SPA, этот ресторан высокой русской кухни способен удовлетворить и пожелания постояльцев, желающих основательно поужинать, и легчайшие интересы дам, спешащих на духовно и физически очиститься по методике знаменитого Анри Шено в местном SPA. Интерьер ресторана: спокойная роскошь. Меню: лучшие традиции революционера Комма – полезная еда без потери вкуса.

PRIME Choice: *салат «Варвары», картофельное пюре с укропом и красной икрой*

шеф-повар:
Юрий Бадехин

дополнительная информация:
до 54 мест, 1 зал

Сахли



Б. Каретный переулок, д.6, стр. 1

(495) 699-45-03, 699-91-71
www.sakhli.ru/
Время работы:
пн-вс 12.00-23.00

Кухня: кавказская



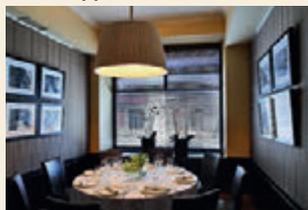
Грузинский ресторан без театрально-музейного национального колорита, хотя присутствуют и ковры, и глиняные кувшины, и старые фотографии с видами Тбилиси. Меню на первый взгляд традиционное, но при более пристальном прочтении обнаруживаются такие неожиданные нюансы, как сациви с раками и приготовленная в ресторане чурчхелла двух видов.

PRIME Choice: *сациви с курицей, пхали из прасы*

шеф-повар:
Автандил Кобаля

дополнительная информация:
50 мест\1 зал, летняя веранда, винотека, спортивные трансляции

Семифреддо



ул.Россоломо, д. 2

(499) 766-46-46
www.semifreddo.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: итальянская, Ближний Восток



Любимое место московского истеблишмента. Помимо разных видов семифреддо (полухолодного мороженого, по вкусу и консистенции напоминающего суфле) в меню – южно-итальянский рыбный ассортимент, традиционная паста и огромный выбор вина и граппы. Традиционное место деловых встреч с элегантным интерьером, сдержанной атмосферой и просторной внесезонной верандой, где и готовит обладатель двух звезд «Мишлен» Нино Грациано.

PRIME Choice: *Фирменное блюдо шеф-повара: пюре из бобов с креветками в чесночном соусе и рикотта*

шеф-повар:
Нино Грациано

дополнительная информация:
140 мест\1 зал+круглогодичная веранда, 60+80

Сумосан



площадь Европы, д. 2, Radisson Slavyanskaya Hotel (495) 941-88-41

Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: японская



Один из первых японских ресторанов Москвы в лобби «Радиссон САС Славянская» существует более 12 лет. «Сумосан» полностью сменил меню и интерьер и на данный момент переживает второе рождение. О былых временах напоминает любимый стол, принадлежавший бывшему владельцу Александру Волкову. Ресторан остается популярным для встреч местом с хорошей японской кухней.

PRIME Choice: *суши «Торо» из брюшка голубого тунца*

шеф-повар:
Бубкер Бельхит

дополнительная информация:
130 мест, 3 зала, 3 кабинки, 3 комнаты, VIP-кабинет

Твербуль



Тверской 6-р, д.24

(495) 629-22-51
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: американская



Ресторан в здании бывшей усадьбы Римского-Корсакова в центре Москвы. Меню разработал легендарный Анатолий Комм – единственный русский повар, упомянутый в «Красном гиде Мишлен». Хотя его визитной карточкой являются молекулярные технологии, на это раз Комм включил в меню блюда с мангала, джоспера и из печи, предложив вариант народной кухни. Создающая атмосферу ресторана в «нью-йоркском лофте» авторская кухня А. Комма и негромкая модная музыка, несомненно, сделают «Твербуль» московским долго-

PRIME Choice: *бургер с черным трюфелем и фуа-гра*

шеф-повар:
Анатолий Комм

дополнительная информация:
140 мест, 3 зала

Рестораны

Турандот



Тверской бул., д. 26/5

(495) 739-00-11
www.turandotpallace.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: японская, китайская, европейская

Роскошный праздничный ресторан с несколькими залами. Стиль и атмосфера шоу-бутикета воплощает фантазии аристократической Франции о Китае. Всё достаточно театрально, но, как всегда у Деллоса, исторически правдоподобно: начиная от антикварных вещей в интерьере и заканчивая одеждой официантов, дворцовых и музыкантов, играющих на скрипках и арфе. Летом с «Трильяжной веранды» на крыше открывается вид на Тверской бульвар.

PRIME Choice: пельмени с морским гребешком и лососем, мясо по-строгановски с запеченным рассольником

шеф-повар: Чонг Витт Алекс
дополнительная информация: 300 мест\2 зала и 8 кабинетов, «фарфоровый зал» – 80 мест, «парадный зал» – 60 мест.

У Бурчо



Садовническая набережная, д. 77, стр. 1

(495) 979-06-42, 739-45-74
www.burcho.ru
Время работы:
с 10:00–00:00

Кухня: Ближний Восток

К владельцу, бывшему чемпиону СССР по борьбе, шеф-повару Даниелю Размику Агабековичу, или Бурчо, приходят хорошо поесть. Лучшие хинкали в городе. Забавный незамысловатый интерьер с витражами, куклами Наполеона и Покахонтас в полный рост и гобеленовыми стульями на удивление подходит к здешней кухне и создает абсолютно аутентичную атмосферу.

PRIME Choice: Хинкали из осетрины, люля-кебаб из мяса раков

шеф-повар: Даниелян Размик Агабекович
дополнительная информация: 150 мест

Хинкальная Гламур Кафе



Рублево-Успенское ш., д. 72А

(495) 635-18-15
www.kafekhinkalnaya.ru
Время работы:
круглосуточно

Кухня: грузинская

Владельцы хинкальной «Гламур» пошли навстречу клиенту по всем направлениям, включая Рублево-Успенское. Здесь самый нейтральный интерьер и самая нейтральная музыка: джаз и блюз. На смешных по московским меркам ценах это никак не отразилось.

PRIME Choice: красное лобio с орехами, 6 видов хачапури, хинкали

шеф-повар: дополнительная информация:

Царская охота



Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, д. 186а

(495) 635-79-82
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: русская, мясная, рыбная

Первый ресторан в Жуковке, легендарный рублёвский терем с настоящей русской печью, охотничьими трофеями на стенах и телегой с закусками – символом русского гостеприимства. За фирменными пирожками уже больше десяти лет приезжают из Москвы и Подмосковья. Осенью сюда приходят на грибное меню.

PRIME Choice: Пирожки с мясом, утка с яблоками

шеф-повар: Каневский Дмитрий
дополнительная информация: 175 мест\3 зала, 120+25+30, летняя веранда – 50 мест

ЦДЛ



Поварская ул., д. 50

(495) 691-15-15
www.cdrestaurant.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: русская, европейская, итальянская

Знаменитый «дом на две улицы» в стиле модерн – одно из любимых мест артистической и литературной богемы. Каждое блюдо готовится специально на заказ. «Дубовый» кабинет на втором этаже идеален для частных мероприятий. В этом особняке с монументальной люстрой, подаренной Сталиным Горькому, возглавлявшему здесь Союз писателей, побывали Индира Ганди, Рональд Рейган и Джордж Буш-старший.

PRIME Choice: Янтарная уха, заливное из осетрины и семги

шеф-повар: Попов Александр
дополнительная информация: 304 мест\7 залов и кабинетов

Экспедиция



Певческий пер., д. 6

(495) 775-60-75
www.expedicia.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, северная

Команда ресторана несколько раз в год отправляется в экспедиции по северным и малонаселенным территориям России за новыми рецептами. Под прозрачным полом течет вода из Оби, в центре зала стоит вертолет Ми-2. На крыше – домик с камином на одну компанию. Место с отличающейся атмосферой. Рыбное меню может удивить самого искусственного гурмана.

PRIME Choice: Сырокопченая оленина, салат из таежного папоротника, строганина из Нельмы

шеф-повар: Гаврильчев Александр
дополнительная информация: 90 мест\3 зала, 60+15+15, летняя площадка 15 мест, домик на крыше 8 мест

Эларджи



Гагаринский пер., д. 15а

(495) 627-78-97
www.ginzaproject.ru
Время работы:
с 12:00 до 00:00

Кухня: Ближний Восток

Ресторан в арбатских переулках с собственным летним двориком с качелями, креслами-качалками, столом для игры в пинг-понг и загонном с козой и кроликами – идеальное место для семейных выходов. Шеф-повару особенно удаются блюда домашней грузинской кухни. Дачная мебель и атмосфера.

PRIME Choice: Ачма, сациви, лобио, эларджи

шеф-повар: Изо Дзанзава
дополнительная информация: 100 мест, 3 зала +веранда



кафе, кондитерские

Боско



Красная пл., д. 3

(495) 620-31-82
www.bosco.ru
Время работы:
с 09:30 до 23:00

Кухня: итальянская

Часть пространства Bosco di Ciliegi Family – единственное кафе прямо на Красной площади с неповторимым видом на Мавзолей и хорошим выбором итальянских вин. Великолепная еда, соответствующая перфекционизму Михаила Куснировича. Летом стол на веранде стоит бронировать заранее. Место притяжения москвичей и осведомленных иностранцев.

PRIME Choice: *Ризотто с мясом краба, тальята с рукколой и соусом бальзамик*

шеф-повар:
Валерио Марьяно

дополнительная информация:
60 мест\2 зала, 25+35, летняя веранда- 90 мест

Донна Клара



М. Бронная ул., д. 21/13

(495) 690-69-74
www.donnaklara.ru
Время работы:
с 10:00 до 23:00 (пн, вт, ср, чт, пт, сб), с 12:00 до 23:00 (вс)

Кухня: европейская

Уже более десяти лет в этом светлом венском кафе в знаменитом конструктивистском жилом доме сотрудников Гостраха на Патриарших прудах встречаются местные жители за фирменным штруделем с ванильным соусом.

PRIME Choice: *Яблочный, вишневый, грушевый и творожный штрудель с ванильным соусом*

шеф-повар:
Дмитрий

дополнительная информация:

Бублик



Тверской б-р, д. 24

(495) 629-13-42
www.ginzarproject.ru
Время работы:
Работает круглосуточно

Кухня: европейская, русская

Одно из немногих мест качественного фастфуда в городе на первом этаже ресторана «Твербуль». Среди соучредителей – Ксения Собчак, которая частенько заходит на чашку чая. Можно как приобрести на вынос разнообразную выпечку и готовые блюда, так и пообедать внутри. Белые кирпичные стены, массивные деревянные колонны, застывшие светильники и окна в нишах с широкими подоконниками. В подвале есть караоке. Непринужденная, располагающая к общению обстановка.

PRIME Choice: *круассан с салатом из курицы с травами*

шеф-повар:
Константин Ивлев

дополнительная информация:
100 мест, 2 зала, веранда, работает круглосуточно

Волконский



Бол.Садовая ул., д.2/46

(495) 650-99-18
www.wolkonsky.com
Время работы:
с 08:00 до 22:00

Кухня: европейская, французская

Филиал всемирно известной французской сети хлебопекарен Maison Kauger. Блюда и выпечку можно унести с собой или попробовать в кафе. Популярное место для завтраков. Посещение пекарни – ежедневный ритуал жителей Патриарших и их окрестностей.

PRIME Choice: *Выпечка, но и салаты, супы, из основных блюд – говядина и сибабс.*

шеф-повар:

дополнительная информация:

Кондитерская ПушкинЪ



Тверской б-р, д. 26/5

(495) 604-42-80
www.sweetpushkin.ru
Время работы:
с 11:00 до 00:00

Кухня: европейская, русская

Главная кондитерская города под руководством Эммануэля Риона – чемпиона мира 1999 года среди кондитеров. Его шедевры включают «десерты для дев фигурных», малокалорийные и не очень сладкие. В интерьере проявились жеманность и декоративная эффектность эпохи французского рококо. Среди гостей много иностранцев.

PRIME Choice: *Десерты без грамма сахара и использование соков из живых цветов, например фиалки*

шеф-повар:

Рион Эммануэль

дополнительная информация:

Кафе «Чайковский»



Триумфальная площадь, д. 4/31

(495) 699-91-14
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 09:00 до 24:00

Кухня: европейская, русская, японская

Классического вида европейское кафе при храме классической музыки – концертном зале им. П. И. Чайковского. При этом шеф-повар сделал акцент не только на венские и французские булочки, так необходимые любителям оперной классики, но и на русскую кулинарную классику. Петр Чайковский, который очень любил жизнь, остался бы доволен.

PRIME Choice: *ватрушки, томленая перловая каша*

шеф-повар:

Владимир Богожавец

дополнительная информация:

2 зала: 120 и 160 мест, еда на вынос

Кафе ЦУМ



ул. Петровка, д. 2, ЦУМ

(495) 933-73-00
www.tsum.ru
Время работы:
с 10:00 до 22:00

Кухня: итальянская, французская, японская, европейская

Кухня от Давида Дессо для московских модниц и модников в кафе ЦУМ не уступает по уровню соседствующим дизайнерским брендам. Само кафе выполнено в минималистическом стиле с обилием современных материалов белого цвета.

PRIME Choice: *Козий сыр с карамелизованными грушами в меду и свежим салатом*

шеф-повар:

Давид Дессо

дополнительная информация:

Кофемания на Большой Никитской



Б. Никитская ул., д. 13

(495) 775-51-88
www.coffeemania.ru
Время работы:
Работает круглосуточно

Кухня: европейская, итальянская

Собственные обжарочный и кондитерский цеха и профессиональные бариста. В меню, кроме кофейных напитков и десертов, – паста, супы, салаты на итальянский лад и блюда на воке. На террасе «Кофемании» ночью в будний день может не быть свободных мест. Здесь встречаешь самых разных людей: деятелей культуры, бизнесменов, студентов, моделей. Близко расположенные столики располагают к знакомствам. Прекрасное место для деловых завтраков.

PRIME Choice: *Капучино, Флэт Уайт, Эг-Ног*

шеф-повар:

Карсаев Виталий

дополнительная информация:

работает круглосуточно

Кофемания на Садовнической



Садовническая ул., д.82, стр. 2, БЦ «Аврора Плаза»

(495) 721-31-82
http://coffeemania.ru/
Время работы:
с 8:00 до 24:00 (пн-пт), с 10:00 до 24:00 (сб, вс)

Кухня: европейская, итальянская

При общей универсальности всем знакомой сети заведений «Кофемания» на Садовнической удивляется отдельным упоминания за потрясающее качество обслуживания. Кроме того, здесь можно вполне приватно позавтракать в выходные, чего в других кафе не бывает.

PRIME Choice: *bunny-burger (мини-бургеры с мясом кролика)*

шеф-повар:

Карсаев Виталий

дополнительная информация:

бары, ночные клубы

City Space bar & lounge



Космодамианская наб., д.52, стр. 6,
Swissotel Красные Холмы, 33 этаж
(495) 221-53-57
www.swissotel.com/ru/moscow
Время работы:
пн-вс 17.00–3.00

Кухня: европейская, японская

Один из самых высоких панорамных баров Москвы с обзором в 360 градусов на 34-м этаже отеля «Swissotel Красные Холмы» напоминает летающую тарелку. Барная карта включает молекулярные коктейли и интерпретации классики: в «Кровавую Мэри» добавляют хрен и медовый сироп, а русский вариант «Джеймса Бонда» – «Исаев мартини» – представляет собой сочетание водки с березовым соком и крыжовником вместо оливы.

PRIME Choice:

шеф-повар: Жан-Мишель Хардуин Атлан
дополнительная информация:

Gipsy Bar NEW



Болотная наб., д.3, стр. 4

(495) 669-86-93

Время работы:
Пн-чт 12.00–0.00, пт-вс
круглосуточно

Кухня: индонезийская, узбекская,
русская

Ночные посетители Gipsy не узнали бы его днем, и наоборот. Однако каждая из сторон этой луны способна нравиться. Дневная за самую грамотную на «Красном Октябре» кухню, ночная за полную демократию, поскольку на этом танцполе отцы встречаются с сыновьями-студентами, и никому не стыдно Gipsy не стал местом поиска доходов кавалеров для полусветских барышень. Второй проект Ильи Лихтенфельда сохранил лучшие черты первого (Simachev bar): вкусная еда и бесконечное веселье.

PRIME Choice: коктейль Bourbon espresso

шеф-повар:
дополнительная информация:

Kaffka



1905 года ул., д.2

(499) 255-59-53

Время работы:
пн-вс 18:00–06:00

Кухня: европейская, японская

Открывшийся заново совместный проект Игоря Ланцмана и Александра Соркина, Kaffka перестал быть хорошим караоке с кальяном, что никак не отразилось на качестве и плотности тусовки: здесь веселятся студенты МГИМО, и столичная «золотая молодежь». По пятницам и субботам танцами заведует Евгений Бакаев.

PRIME Choice:

шеф-повар:
дополнительная информация:
вегетарианское меню

O2 Lounge



Тверская ул., д. 3, The Ritz-Carlton
Moscow
(495) 642-70-72
www.ritzcarltonmoscow.ru
Время работы:
с 12:00 до 02:00 (пн, вт, ср, чт),
с 12:00 до 03:00 (пт, сб), с 12:00
до 00:00 (вс)

Кухня: японская, европейская

Космополитичный бар под стеклянным куполом с летней верандой и лучшим в Москве видом на Красную площадь с крыши отеля Ritz-Carlton. В огромном графине подаются коктейли для больших компаний, а дешёвые кальяны – от компании Art of Smoke. Буржуазно-модная атмосфера в духе Ritz. Преимущественно летнее место.

PRIME Choice:

шеф-повар: Кусано Сейджи
дополнительная информация:

Premier Lounge



Мантулинская ул., д. 5/1, стр. 7

(985) 211-52-11
www.imperia-lounge.livejournal.com
Время работы:
с 23:00 до 06:00 (пт, сб), с 22:00
до 06:00 (пн, вт, ср, чт, вс)

Кухня: европейская

Из названия клуба исчезло слово Imperia, зато появилось слово Premier. Трудно сказать, на что конкретно таким образом намекает клубный светоч Алексей Горобий – то ли на техническую продвинутость проекта (кнопка пожарной тревоги вмонтирована в каждый столик), то ли на близость Белого дома.

PRIME Choice:

шеф-повар: Денис
дополнительная информация:

Rolling Stone bar



Болотная наб., д. 3, стр. 1

(495) 504-09-32
www.rollingstone.ru
Время работы:
пн-чт, вс 12.00–0.00, пт-сб 12.00–
6.00

Кухня: европейская,
американская

Панорамные окна с впечатляющим видом на набережную, кирпичные стены обклеены архивными обложками журнала The Rolling Stone. По выходным дням на крыше крытой веранды очень много народу не только за барной стойкой, но и на ней. Все веселятся под поп-хиты 90-х, смиксованные московским галеристом Евгением Бакаевым.

PRIME Choice:

шеф-повар: Дмитрий
дополнительная информация:

Strelka Bar



Берсеневская наб., д. 14, стр.5

(495) 771-74-16
www.strelkainstitute.com
Время работы:
пн-чт 9.00–0.00, пт 9.00–3.00, сб
12.00–3.00, вс 12.00–3.00

Кухня: европейская

Социальный бар при Институте медиа, архитектуры и дизайна Александра Мамута с тихой летней террасой на крыше с видом на набережную и храм Христа Спасителя. За барную карту отвечает ученик Александра Кана. Dj-сеты от молодых архитекторов, дизайнеров и специалистов по медиа и фортепианные вечера. Интерьер в духе ар-деко и парижского Le Vaгон.

PRIME Choice: Закуска: под водку – копченая утиная грудка со сливочным хреном, под ром – чернослив с беконом, под пиво – чипсы из фиолетового картофеля с соусом «Мельдауз»

шеф-повар: Натан Даллимор и Натали Хорстинг
дополнительная информация:

Tatler Club



Кутузовский просп., д. 2/1, стр. 1,
Radisson Royal Hotel, 1,2 этаж
(495) 229-83-05
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 12:00 до последнего гостя

Кухня: русская, украинская,
европейская, японская

Третий проект издательского дома Cond Nast и Аркадия Новикова в гостинице «Украина» – однозначно модная институция с громкой музыкой по выходным. Впечатляющее своими масштабами пространство с окнами в пол. Сочетание классики, ар-деко, поп-арта, и современного искусства в интерьере.

PRIME Choice: Вареники с вишней, картофелем и грибами, французского голубя, форшмак, фаланги краба в соусе с шафраном, телятину Пьемонт в соусе «Горгонзола», равиоли с омаром

шеф-повар: Сергей Векшин
дополнительная информация:

Tommy D lounge bar



Третьяковский пр., д. 1, кор. 5

(495) 784-07-07
www.tommy-d.ru
Время работы:
с 13:00 до 00:00 (вс-ср), с 13:00
до 02:00 (чт-сб)

Кухня: европейская, русская,
итальянская, японская,

Гастрономический, барный и клубный проект одновременно, названный именем легендарного тусовщика-интеллектуала начала XX века Томаса Дюара, кумира Тарантино и Вуди Аллена. Лаундж-атмосфера в духе лучших заведений жанра – Caf del Mar на Ибисе и парижского Hotel Costes – впервые успешно привилась в Москве. Проходят литературные чтения, выставки современного искусства и другие интеллектуально-светские мероприятия. Бар на летней террасе – безусловная редкость для Москвы.

PRIME Choice:

шеф-повар: Антон Ершов
дополнительная информация:

Арт-Академия



Берсеневская наб., д. 6, стр. 3

(495) 771-74-46
www.academiya.ru

Время работы:
с 12:00 до 00:00 (пн, вт, ср, чт, вс),
с 12:00 до 06:00 (пт, сб)

Кухня: европейская, итальянская, японская
Совместный проект сети «Академия» и художника Евгения Митты с экспозициями современного российского искусства, книжным магазином и самой длинной барной стойкой в Москве. Оригинальная барная карта с фирменными коктейлями. По будням – бар, по пятницам и субботам – бар и клуб. Завсегдатаи – представители арт- и медиа сообществ и светская московская молодежь. Идеальное место для рге-party и ночных завтраков после шумных ночей на «Красном Октябре».

PRIME Choice: *Базилковое мороженое с клубникой, торт «Птичье молоко»*

шеф-повар: Александр Безгубов
дополнительная информация:

Белка



Болотная набережная, д.3, стр.2

(495) 768-51-71

Время работы:

Кухня:
Первый бар города, в котором не курят, находится на территории фабрики «Красный Октябрь». В небольшом зале, напоминающем гостиную с кожаными креслами, тяжелыми шторами и картинами с блошиных рынков, звучат советские хиты в фортепьянном исполнении. Миксология барного меню от лучшего бармена России 2009 года Андрея Заставнюка.

PRIME Choice:

шеф-повар: дополнительная информация:

Бар «Консерватория»



Неглинная ул., д. 4, отель «Арарат Парк Хаятт», 10 этаж
(495) 783-12-34

Время работы:
с 10:00 до 02:00 (пн, вт, ср, чт, пт),
с 12:00 до последнего гостя (сб, вс)

Кухня: европейская, японская
Бар с террасой на десятом этаже гостиницы «Арарат Парк Хаятт» с видом на Кремль, Большой театр и Государственную Думу. Здесь часто проходят деловые встречи. Богатый выбор вин и классических коктейлей, воскресные бранчи со шведским столом и атмосфера на высоте. К слову, на эту высоту могут доставить заказ из меню легендарного ресторана «Арарат», расположенного на первом этаже.

PRIME Choice:

шеф-повар: дополнительная информация:

Клава



М. Бронная ул., д. 26, стр. 1

(499) 626-85-73

Время работы:
с 12:00 до 06:00

Кухня: европейская
Создатели «Арт-Академии» Митта и Витошинский в противовес ей сделали очень маленький бар с танцами. Именно здесь предпочитают сплетничать жительницы Патриарших, а потом, не сходя с диванов и кресел, в танцах выплескивать эмоции.

PRIME Choice:

шеф-повар: дополнительная информация:

караоке

Cipollino



Соймоновский пр., д. 7, стр. 1

(495) 695-29-36
www.cipollino.ru
Время работы:
с 12:00 до 06:00

Кухня: авторская, средиземноморская, итальянская
Гастрономический ресторан напротив храма Христа Спасителя наиболее известен среди московской публики как караоке в отдельном уютном зале на 2–3 стола. Идеальное место, чтобы укрыться внутри с теплой компанией. Представляет собой сочетание хорошего звука и кухни, а также славится своими кальянами.

PRIME Choice:

шеф-повар: Адриан Кетглас
дополнительная информация:
130 мест\4 зала,
55+20+30+25, летняя веранда
–50 мест

Джельсомино кафе



ул. Петровка, д. 21, стр. 1

(495) 506-85-06
www.jelsominocafe.ru
Время работы:
с 21:00 до 06:00 (пн, вт, ср, чт, вс),
с 21:00 до 08:00 (пт, сб)

Кухня: европейская, японская
Первое в Москве караоке с атмосферой праздника и общего веселья, ставшее излюбленным местом для ночного пения. Поющих дублирует бэк-вокал, а звукорежиссёр незаметно для окружающих подтягивает фальшивые ноты. Проводятся концерты профессиональных музыкальных групп и уроки вокала. Редкое сочетание вкусной кухни и качественного звука привлекает именитых гостей.

PRIME Choice:

шеф-повар: Питер Шпекер
дополнительная информация:

ресторан-караоке Shatush



Гоголевский бул., д. 17

(495) 637-40-71
www.shatush.ru
Время работы:
с 12:00 до 06:00 (пн, вт, ср, вс),
круглосуточно (чт, пт, сб)

Кухня: европейская, пан-азиатская, фьюжн
Брат-близнец лондонского Nakkasan уже на Гоголевском бульваре. Симбиоз модного ночного заведения и ресторана. Атмосфера современной динамичной Азии. Приглушенный свет, восточные декорации, огромная барная стойка, на которой по пятницам и субботам под DJ-сеты танцуют девушки. Правый зал стал традиционным местом вечерних встреч, чтобы покурить один из лучших в городе кальянов. Для владельца ресторана Shatush хобби, в которое он уже более шести лет вкладывает душу. Излюбленное место «поющих» олигархов.

PRIME Choice:

шеф-повар: Сунь Фунь Куа
дополнительная информация:
115 мест\2 зала, 80+35,
летняя веранда-40 мест

Куршевель



ул. Кузнецкий Мост, д. 7

(495) 724-88-83
www.novikovgroup.ru
Время работы:
с 18:00 до 06:00

Кухня: европейская, французская, японская
Модное небольшое караоке с незабываемой атмосферой горного шале. Из гастрономических дежавю – луковый суп и фондю. Главная фишка – зал «Алиби. Тихая комната», где можно поставить запись практически любых звуков: шума аэропорта, автомобильных пробок, поезда, что обеспечит гостям необходимое алиби на время пребывания в ресторане.

PRIME Choice:

шеф-повар: Виталий Ким
дополнительная информация:

Где встретимся?

СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ЭТОГО НОМЕРА PRIME TRAVELLER НАШИ ГЕРОИ ОТВЕТИЛИ НА ВОПРОСЫ О СВОИХ ЛЮБИМЫХ РЕСТОРАНАХ В МОСКВЕ И ЗА РУБЕЖОМ. МИР ОКАЗАЛСЯ ТЕСНЕЕ, ЧЕМ МЫ ПРЕДПОЛАГАЛИ!

PRIME мнение

МОСКВА

- 1 ЛЮБИМЫЙ РЕСТОРАН
- 2 ЛЮБИМЫЙ РЕСТОРАН ДЛЯ ЗАВТРАКА
- 3 ЛЮБИМЫЙ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН
- 4 ЛЮБИМЫЙ МЯСНОЙ РЕСТОРАН
- 5 РЕСТОРАН С ЛУЧШЕЙ КАРТОЙ ВИН
- 6 ЛУЧШИЙ СОМЕЛЬЕ
- 7 ЛЮБИМАЯ КАЛЪЯННАЯ
- 8 ЛЮБИМЫЙ КАРАОКЕ-КЛУБ
- 9 РЕСТОРАН С ЛУЧШИМ СЕРВИСОМ. ЛУЧШИЙ ОФИЦИАНТ

МИР

- 10 ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ И ОТЕЛИ В ЛОНДОНЕ
- 11 ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ И ОТЕЛИ В ПАРИЖЕ
- 12 ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ И ОТЕЛИ В НЬЮ-ИОРКЕ

Ксения Собчак
Эмин Агаларов
Михаил Фридман
Ольга Слуцкер
Николай Усков
Владимир Познер
Андрей Малахов
Тина Канделаки
Константин Ремчуков
Елена Ремчукова
Анна Нетребко
Дерк Сауер
Эллен Фербеек
Алекс Блаватник
Григорий Березкин
Валентин Юдашкин
Айдан Салахова
Петр Авен
Халед Джамиль
Давид Якобашвили
Джейкоб Арабо
Марк Гарбер
Александр Чигиринский



МИХАИЛ ФРИДМАН

- 1 LA MAREE, «МАРИО», TRE VICCHIERI, «СИРЕНА», BEEF-BAR
- 3 «СИРЕНА»
- 4 BEEFBAR, «МЯСНОЙ КЛУБ»
- 5 «МАРИО»
- 8 «ДЖЕЛЬСОМИНО», «ШАТУШ»
- 10 ZUMA, WATERSIDE INN, NOBU, GORDON RAMSAY (B CLARIDGE'S), CIPRIANI
- 11 APICIUS, AMI LOUIS, L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON, LE CINQ (B GEORGE V), BRISTOL
- 12 GARRY'S SUSHI, ROBUCHON B FOUR SEASONS, PER SE



ГРИГОРИЙ БЕРЕЗКИН

- 1 «МАРИО», «СЕМИФРЕДДО», «КУПОЛ»
- 2 «ПУШКИНЪ»
- 4 BEEF-BAR
- 5 «СЕМИФРЕДДО»
- 6 НАВЕРНОЕ, B BEEF-BAR
- 8 «ДОРФАНН», «ЛЕПС-БАР»
- 9 «МАРИО», «СЕМИФРЕДДО»
- 10 FOUR SEASONS
- 11 GEORGE V, PLAZA ATHÉNÉE

АЛЕКСАНДР ЧИГИРИНСКИЙ

«МОИ ЛЮБИМЫЕ РЕСТОРАНЫ В ПАРИЖЕ – ЭТО SOCIETE И ALAIN DUCASSE В ОТЕЛЕ PLAZA ATHÉNÉE»



КОНСТАНТИН РЕМЧУКОВ

- 1 «СИМАЧЕВ», «ЛЮЧИАНО»
- 2 «ПУШКИНЪ»
- 3 LA MAREE
- 4 «МЯСНОЙ КЛУБЪ»
- 5 WHITE RABBIT
- 6 ДМИТРИЙ БАЗАШВИЛИ
ИЗ WHITE RABBIT
- 7 НИКТО В СЕМЬЕ НЕ КУРИТ
- 8 ЗАГОРОДНЫЙ ДОМ:))
- 9 «ВЕРАНДА У ДАЧИ». ВИТАЛИЙ
АБРЫШКИН ИЗ «ПУШКИНА»
- 10 ОТЕЛЬ: THE LANESBOROUGH
РЕСТОРАН: ALAIN DUCASSE AT
THE DORCHESTER
- 11 ОТЕЛИ: RITZ, LE BRISTOL
РЕСТОРАН: L'ARPEGE
- 12 ОТЕЛИ: THE MERCER; CROSBY
STREET HOTEL
РЕСТОРАНЫ: KOI, CASA LEVER,
BALTAZAR



ВЛАДИМИР ПОЗНЕР

- 1 «САХЛИ», «СЕМИФРЕДДО»
- 2 «ЖЕРАЛЬДИН» И CORREA'S
НА Б. ГРУЗИНСКОЙ
- 3 Не люблю рыбу, предпочитаю другие
морские продукты, да и не нашел
пока в Москве хорошего рыбного
ресторана. Самые лучшие рыбные
рестораны находятся во Франции
и Италии. Во Франции – ресторан LE
BACON, в Италии – AL COVO
- 4 Скорее всего, WILLIAM'S. Недавно был
там, один раз брал вырезку, другой –
лопатку. Еда просто отменная.
- 5 Меня просто возмущают цены на вина
в Москве, я практически никогда не
заказываю вино в ресторанах. У меня
есть свой поставщик, и вино мне
привозят домой.
- 6 Я очень люблю вино и хорошо в нем
разбираюсь, поэтому не пользуюсь
услугами сомелье.
- 9 «ПУШКИНЪ». Очень хорошие
официанты, неназойливые,
внимательные, не давят и всегда могут
посоветовать какое-то блюдо.



ПЕТР АВЕН

- 1 «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ», BACCARAT
- 2 «ПУШКИНЪ»
- 3 LA MAREE
- 4 «МЯСНОЙ КЛУБЪ»
- 9 «ПАЛАЦЦО ДУКАЛЕ»
- 10 РЕСТОРАНЫ:
ZUMA, WATERSIDE INN
ОТЕЛЬ: THE LANESBOROUGH
- 11 РЕСТОРАНЫ:
APICIUS, AMI LOUIS
ОТЕЛЬ: GEORGE V
- 12 РЕСТОРАНЫ:
REBUSHON, SUSHI OF GARRY
ОТЕЛЬ: FOUR SEASONS



АННА НЕТРЕБКО

«ОДИН ИЗ ЛЮБИМЫХ
РЕСТОРАНОВ В НЬЮ-ИОРКЕ – PER
SE В TIME WARNER CENTER»



АЙДАН САЛАХОВА

«МОСКОВСКИЙ РЕСТОРАН
С ЛУЧШИМ СЕРВИСОМ –
"МАРИО"!»



ОЛЬГА СЛУЦКЕР

«В ЛОНДОНЕ ОБОЖАЮ
РЕСТОРАН **HARRY'S
BAR**. С УЛИЦЫ ТУДА НЕ
ПОПАДЕШЬ, СЕЙЧАС
КАК РАЗ ВОЗОБНОВЛЯЮ
ЧЛЕНСТВО
В ЭТОМ КЛУБЕ»

По результатам нашего опроса можно сделать следующие выводы:

Лучший ресторан – «СЕМИФРЕДДО» Лучший рыбный ресторан – LA MAREE Лучший мясной
ресторан – «МЯСНОЙ КЛУБЪ» Лучший ресторан для завтрака – «ПУШКИНЪ»



ХЛЕБНОЕ ДЕЛО

Главные рестораторы Москвы рассказали Prime Traveller о том, что нужно для того, чтобы открыть собственный ресторан, почему не стоит этого делать, о лучших ресторанах (кроме собственных), о любимых гурмэ-маршрутах и многом другом...

Илья Лихтенфельд

Совладелец «Ресторанного треста», бара Gipsy и Denis Simachëv Shop & Bar

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Не делать этого, потому что это очень сложно!

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Vogue café, «Пушкинь», «Веранда», Bistrot и «Семифреддо».

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Известно какая – паназиатская.

Любимое направление для гастрономического путешествия? В этом смысле мне очень нравится Майами, в частности ресторан Il Gabbiano.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Anantara на Мальдивах, там четыре ресторана – все очень вкусные.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Для меня это проект Аркадия Новикова в Лондоне. Мне бы очень хотелось, чтобы он получился!

Аркадий Новиков

Владелец «Группы компаний Аркадия Новикова»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве?

Открыть ресторан!

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? «Семифреддо», «Палаццо Дукале», Vassarat, «Кофемания» и «Макдоналдс».

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена?

Китайская.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Конечно, Италия! Из ресторанов могу порекомендовать Navedano на озере Комо и Gianni Pedrinelli на Сардинии.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами?

Не могу назвать ни одного, у меня таких просто нет.

Самые ожидаемые ресторанные открытия ближайшего времени? Безусловно, мой новый ресторан в Лондоне. Если же говорить о последних событиях в этой области, то для меня лучшие – это Zuma и Nakkasan, которые впервые открылись в том же Лондоне, а сейчас уже представлены и в других странах.





Дмитрий Брауде

Совладелец Soho Rooms

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? К сожалению, поезд ушел. Времена, когда московская публика давала начинающим рестораторам учиться на ошибках, прошли. Сейчас ресторанный бизнес, который всегда был максимально открыт для всех желающих в Москве, стал возможен только для профессионалов. Кто успел вскочить в поезд, у того есть шансы выжить. Кто не успел, тот, к сожалению, уже опоздал. Но я считаю, что монополизация в ресторанном бизнесе вредит качеству.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? «Семифреддо», Cantinetta Antinori, Кафе «Пушкинъ», «Узбекистан», «Сумосан».

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Китайская и азиатский фьюжн.

Любимое направление для гастрономического путешествия и любимые рестораны? Париж – ресторан L'Atelier de Joël Robuchon, Лондон – Hakasan.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Mandarin Oriental в Лондоне, The Ritz и Plaza Athénée в Париже.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Что касается Москвы, то публика здесь настолько закормлена грандиозными открытиями, происходящими практически каждую неделю, что она, к сожалению, перестала им радоваться.

Вадим Лапин

Владелец холдинга Ginza Project

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Если бы я сейчас решил открыть ресторан, не имея в этом бизнесе никакого опыта, то обратился бы за помощью в успешную управляющую компанию, которая уже зарекомендовала себя на рынке. Самим открывать точно не рекомендую. По статистике, в Москве закрываются от 200 до 250 ресторанов, не проработав больше года.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Рестораны наших партнеров – Аркадия Новикова и Андрея Деллоса.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Нет хороших китайских ресторанов, как в Китае. Недооценена современная французская кухня, хотя в Нью-Йорке в топ лучших ресторанов входит французский Le Bernardin, а в Лондоне – Le Gavroche.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Я в основном люблю итальянскую кухню. Dal Pescatore в Мантуе и Osteria la Francescana в Модене.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? В Париже это мишленовский ресторан Le Cinq в отеле Four Seasons George V, а в Лондоне – China Tang в отеле The Dorchester, в котором я всегда останавливаюсь.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? В конце 2011 года откроется ресторан Magi Vanna в Лондоне. Судя по тому, что столики уже бронируют, город ждет этого открытия.





Александр Соркин

Совладелец баров Kaffka, Rolling Stone и многих проектов «Группы компаний Аркадия Новикова»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Не открывать, потому что это обреченное дело! (смеется) Это первый совет. Второй совет: если открывать, то недорогой ресторан, очень хорошо изучить целевую аудиторию и придерживаться железного правила, что аренда помещения не должна превышать 500-600 долларов за квадратный метр. Если эти правила соблюдать, то успех возможен.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Любимыми мне их назвать трудно, потому что в основном я посещаю свои рестораны, совмещая приятное с полезным – гораздо приятнее питаться под звуки кассового аппарата. Но мне очень нравится «Марио» – считаю его лучшим рестораном в Москве, «Барашка», «Причал», «Хинкальная» и «Сумосан», который находится в гостинице «Рэдиссон САС Славянская».

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Я думаю, что китайская. У нее очень большой потенциал, она пользуется огромной популярностью в мире.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Я не гурман, поэтому не могу ответить на этот вопрос. У меня два критерия: не отравиться и не растолстеть. Последнее, что я могу себе представить, – это гастрономическое путешествие, хотя я бывал в мишленовских ресторанах, но это всегда было подспудно: то ребята звали, то бывал неподалеку. Но я не могу представить себе ситуацию, когда бы поехал в гурмэ-путешествие. Меня с детства в семье учили не делать из еды культ, и это все во мне глубоко сидит. Такое советское детство... Мужчина должен есть все, ничего не оставлять на тарелке. Мое попадание в этот бизнес – насмешка судьбы.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? В Майами это Fontainebleau, в котором мне нравятся два ресторана: Nakkasan и Gotham Steak. Еще есть очень вкусный ресторан Cheval Blanc в Куршевеле. Он, правда, экстремально дорогой.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Я жду открытия нашего общего с Новиковым проекта в Лондоне, но это не потому, что я гурман, а потому, что я там участвую. Это огромный проект, на который мой старший товарищ и гуру Аркадий Анатольевич возлагает большие надежды, поэтому часто об этом думаю.

Игорь Витошинский

Совладелец ресторанов «Академия» и «Семифреддо Mulinazzo»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Я посоветую крепко подумать, потому что дело это очень непростое, многие в нем разочаровываются. Человек должен быть готов сам работать и иметь дело с огромным количеством различных хлопот.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Мне сложно ответить на этот вопрос, так как я практически никуда не хожу. Очень нравятся «Варвары» Анатолия Комма, «Пушкин» – прежде всего своей атмосферой и какими-то отдельными блюдами, Beefbar Junior, «Палаццо Дукале». Еще я бы, наверное, выделил Zu Café на Новом Арбате, но это такой типичный фастфуд.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? У нас достаточно китайских ресторанов, но они все очень банальные, не совсем правильные. Достойных у нас нет.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Сейчас это, безусловно, Испания. Там масса прекрасных ресторанов, я назову лишь несколько: El Celler de Can Roca в Жироне (три звезды «Мишлен»), Els Tinars (одна звезда «Мишлен») с очень простой и вкусной испанской кухней и большими порциями, ну и элегантно и вообще прекрасное место – La Taverna del Mar в Сагаро.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Le Cinq в парижском George V и L'Atelier de Joël Robuchon в нью-йоркском Four Seasons.

Самые ожидаемые ресторанные открытия ближайшего будущего? Не знаю насчет ожидаемых, в принципе эти открытия особо никто не анонсирует. Мне лично очень интересно, что получится у Аркадия Новикова, который в ноябре открывает свой ресторан в Лондоне.





Айзек Корреа

Владелец кондитерской Upside Down Cake, бургер-бара Corner Burger, ресторана Black Market и пиццерии Montalto

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Прежде всего, я бы рекомендовал поработать в этой сфере, для того чтобы понять, как все устроено, потому что это очень серьезный бизнес, требующий максимальной выкладки, или пройти тематические курсы. И только после этого стоит решать, хочешь ли ты заниматься этим. Если да, то продумать концепцию, написать бизнес-план, найти партнеров или инвесторов...

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? К сожалению, даже ничего не могу назвать. Я люблю есть дома.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Сложно ответить на этот вопрос, но, наверное, все-таки настоящая мексиканская, китайская, испанская и кошерная, конечно!

Любимое направление для гастрономического путешествия? Америка и Испания, наверное. Рекомендую Le Bernardin – трехзвездочный мишленовский ресторан в Нью-Йорке.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Burger Joint в отеле Le Parker Meridien в Нью-Йорке.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года в России и мире? Ой, я не знаю.

Анатолий Комм

Шеф-повар и владелец ресторанов «Варвары», «Купол»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Перестать мечтать и начать делать. Вот и все!

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? У меня нет таких, просто некогда: стою на кухне со вторника по субботу. Но я бы отметил японский «Сейджи», а также ресторан «Семифреддо» (исключительно из-за великолепной кухни шеф-повара Нино Грациано).

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Китайская.

Любимое направление для гастрономического путешествия? В первую очередь Сан-Себастьян, но назвать конкретно рестораны не могу. Самое смешное, что там любые хороши, от забегаловок до звездных. Это просто мекка для гурмэ-туризма.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Традиционно они в Париже, Нью-Йорке, Токио, Сингапуре. Таких отелей довольно много... Чтобы далеко не бегать, я думаю, одни из лучших ресторанов находятся при отеле Le Meurice в Париже. А еще одно такое место – это Hotel Certosa di Maggiano в Тоскане, где находится ресторан Il Santo во главе с шеф-поваром Паоло Лопприори.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Для меня самое важное, когда откроется гастрономическая академия в Сан-Себастьяне.





Александр Раппопорт

Адвокат и владелец ресторанов «Имбирь» и «Мясной клуб»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Не открывать! (смеется). Нет, ну если серьезно, самое главное – это правильно определить концепцию ресторана, а в ней – уникальную составляющую. На сегодняшний день может «выстрелить» только тот ресторан, который значительно отличается от уже существующих, то есть у него должна быть своя абсолютная точка уникальности: только тогда этот бизнес может быть успешным.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? «У Бурчо», «Экспедиция», «Турандот», Mr. Lee и, если нужно назвать только пять, «Барашка».

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Как ни парадоксально, на мой взгляд, одной из самых недооцененных кухонь в Москве является французская. Кроме «Белого квадрата» мне трудно вспомнить хотя бы один вменяемый французский ресторан, однако современная французская кухня становится в мире все более востребованной. И вообще на сегодняшний день в Москве, как это ни странно, плохо обстоят дела с большинством узконациональных кухонь – большая часть московских ресторанов претендует на некую универсальность.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Направление №1 для меня – это, конечно, Сан-Себастьян, Бургундия и долина Напа.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Наверное, лучший на сегодняшний день – Mandarin Oriental Hyde Park в Лондоне, в котором Блюменталь открыл самый ожидаемый и один из наиболее перспективных гурмэ-ресторанов: Dinner by Heston Blumenthal. Хотя практически в любом звездном ресторане, входящем в сеть Relais&Châteaux, есть рядом гостиница.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Мы ожидаем два гранд-опенинга: «Пушкинь» в Нью-Йорке, который открывает Андрей Деллос, и Аркадий Новиков с рестораном Novikoff в Лондоне.

Кирилл Гусев

Владелец холдинга «Ресторанный синдикат»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Передумать. Не стоит этого делать: как мне кажется, это слишком сложный бизнес.

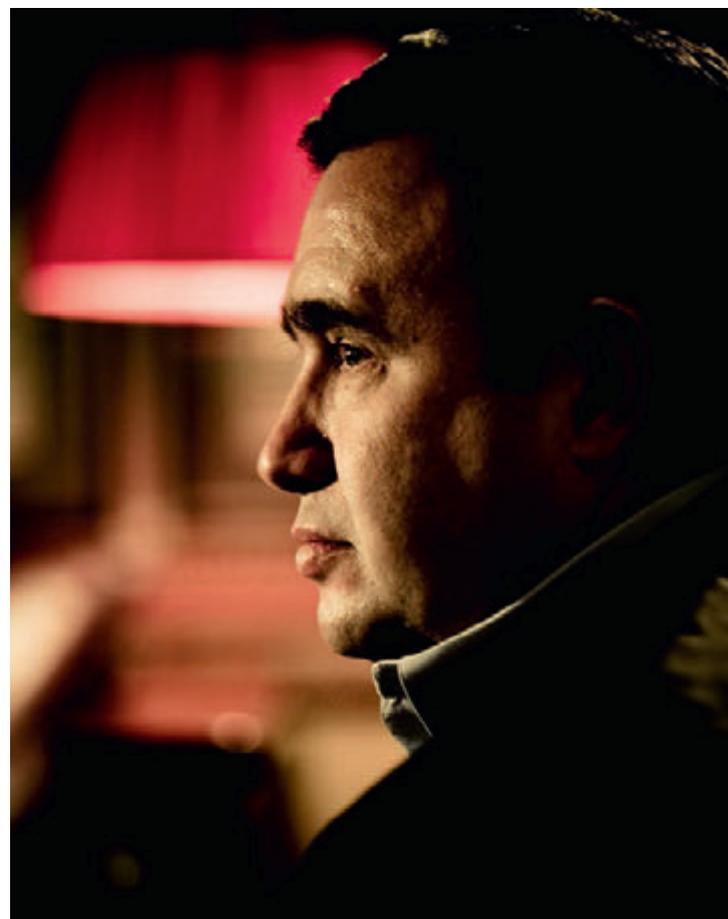
Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? «Узбекистан», «Сейджи», «Сахли», «Пушкинь» и «Веранда у дачи», хотя это не совсем московский ресторан, но тем не менее.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Китайская и, как это ни странно, русская.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Для меня традиционно это Тоскана, а рестораны: Madeo в Форте-дей-Марми, Trattoria Da Cicero в Виареджио и Antica Locanda di Sesto в Лукке.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Если регион не имеет значения, то я бы назвал гостиницу Amanpuri на Пхукете, японский и тайский рестораны которого мне очень нравятся.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Ну, собственно, мои рестораны, но какие – пока секрет.





Андрей Зайцев

Владелец ресторанов «НОА» и l'Albergo

Что вы можете посоветовать человеку, мечтающему открыть собственный ресторан в Москве? Сегодня я бы не советовал этого делать: ситуация не та. В Москве пока мало туристов, а местные жители не всегда могут себе позволить ходить в рестораны. А вообще у человека в первую очередь должен быть интересный концепт, который отличается от всех других, и, безусловно, огромное желание работать. Инвестировать деньги в ресторан, открыть его и забыть – так не получится.

Назовите свои любимые рестораны в Москве, кроме собственных. Кавказская кухня – «Хинкальная», итальянская – конечно же, «Семифреддо», японская – «Мисато», русская – «Царская охота».

Какая кухня, на ваш взгляд, в Москве недооценена? Китайская. Не хватает китайских поваров и настоящих продуктов из Китая.

Самые ожидаемые ресторанные открытия 2012 года? Я не слышал ни о чем грандиозном.

Ваши любимые направления для гастрономического путешествия? Италия! Там очень много ресторанов. В Сенегале, например, это Uliassi, повар и владелец которого – мой ресторанный кумир. Во Флоренции – Fuor d'acqua, в Портофино – Pupu и Strainer. В Риме много звездных ресторанов, но я их не очень люблю, зато люблю ресторан Nino, старейший ресторан прямо в центре города, рядом с Piazza Spagna, там туристов почти не бывает. Там же недалеко Due Ladroni, La Gallura, также у меня несколько любимых ресторанов на озере Гарда – Alla Grotta, La Lepre и еще несколько, сейчас просто не вспомню. В Милане я предпочитаю домашнюю еду в простых trattoriaх, Da Claudio, Alla Collina Pistoiesi, Monte Cristo, La Risacca, а на юге, в Неаполе – Da Dora, Quattro Passi.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Таких почти нет, я просто не люблю есть в отелях. Даже если есть хорошая еда, я ее просто не пробую. Но в Милане, когда все рестораны закрыты, я предпочитаю поехать или в Bulgari, или в Principe di Savoia.

Татьяна Курбатская

Владелица ресторанов «Марио» и «Палаццо Дукале»

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Я бы посоветовала реализовать свой замысел, именно свой, наполнив его своими идеями, своим духом и видением, не копируя никого и ничего.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Мне очень нравится «Большой», «Царская охота», «Азия Холл» во «Временах годах», «Сейджи» и Воссонцино, а еще «Турандот» и «Пушкинь», конечно же.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Индийская, тайская и вегетарианская.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Италия, Франция и Китай. В Шанхае мне очень нравится целый ресторанный дом на набережной, к сожалению, не помню названия. Вообще, в Китае много хороших ресторанов.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? Это Park Hyatt в Японии, Hôtel Plaza Athénée с рестораном Алена Дюкасса в Париже, Villa San Michele во Флоренции, Château de la Chèvre d'Or на Лазурном Берегу и L'Alberetta с рестораном Gualtiero Marchesi в Ломбардии.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? В России уже столько открытий было и еще будет, но это скорее одно из. Как правило, их представляют три-четыре ресторанные сети, и это все настолько похоже друг на друга, что иногда теряешься. Открываются новые рестораны, но готовят в них то же и так же, как везде. Из последних открытий мне реально понравился только «Большой»: совершенно новое решение пространства, хорошая кухня, атмосфера, окна, месторасположение – все прекрасно. Хотя есть одно открытие, которого я жду: новый ресторан Bottega di Nino – открывает шеф-повар «Семифреддо» вместе с Игорем Витошинским. Это будет в гостинице «Москва». Я видела проект, мне он очень понравился. Думаю, это будет что-то неординарное.





Андрей Деллос

Владелец Ресторанного Дома А. К. Деллоса («Кафе Пушкинъ», «Турандот», «Каста Дива», «Шинок», «Манон», «ЦДЛ»)

Какой совет вы можете дать человеку, который мечтает открыть ресторан в Москве? Если это хороший человек, я ему посоветовал бы... ничего не открывать. Честно скажу: за долгие годы многие обращались ко мне с этим вопросом. Я не сумел их отговорить, и в большинстве случаев все кончилось катастрофой. Почему не просто неприятностями? Да потому что специфика ресторана такова: это самый дорогой (только на старте порядка минимум полмиллиона долларов вложений) и самый рискованный бизнес. Ты вбухиваешь огромные деньги, а что на выходе – совершенно непонятно. О ресторанах почему-то мечтают практически все, но статистика неумолима: сколько ресторанов открывается, примерно столько же и закрывается. Потому что радужная картинка в головах у людей одна, а реальность – совсем другая. Только прагматичный подход к этому делу недопустим, а сам ресторатор – это уникальный симбиоз между топ-менеджером и кустарем-одиночкой. Просто поставить это дело на индустриальный поток невозможно. Сегодня, например, у меня по миру восемь строек, и каждый человек из команды терзает лично меня по поводу любой детали. Так что если уж кому прямо до смерти хочется открыть ресторан, то рецепт мой такой: откройте маленькую кафешку столов на шесть и попытайтесь потерять только эти деньги.

Пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Я слишком тяжел как ресторанный критик: пальцев одной руки хватит, чтобы назвать любимые рестораны в мире, а в Москве это будет еще сложнее...

Какая кухня в Москве недооценена? Однозначно, кухня китайского региона: она самая яркая по вкусу, фантастического разнообразия и очень легкая. Уже весь мир давно влюблен в это направление, но в России пока затишье.

Любимое направление для так называемого гурмэ-туризма? Само понятие «гурмэ-туризм» я считаю крайне надуманным: ехать, например, в Германию, чтобы найти там лучшие сардельки или свиные рульки? Ну, можно посетить пару гурмэ-ресторанов в Лионе, но называть это туризмом... Если даже говорить о Париже, который я знаю вдоль и поперек, то самый мучительный вопрос – куда пойти поесть с друзьями. Единственный регион, который я могу назвать, – это Амальфитанское побережье.

Лучшие рестораны при отелях? Сколько я ездил по миру – такого не бывает, это прямо закон какой-то: или одно или другое, хорошо пожить и поесть в одном месте невозможно! Знаю и люблю только два исключения: ресторан при отеле San Pietro в Позитано и ресторан Эрика Фрешона в парижском Le Bristol.

Самые ожидаемые ресторанные открытия 2012 года? Ресторанный рынок сейчас чрезвычайно сер, кризис прошелся по нему катком, и никто не хочет рисковать – так что ничего интересного пока. Я надеялся и сам взять тайм-аут на период кризиса, но судьба распорядилась иначе – в Париже и Нью-Йорке мы планируем создать такие масштабные проекты, о которых я раньше и не мечтал.

Михаил Зельман

Основатель и генеральный управляющий компании «Арпиком» (ресторанные сети Goodman, «Филимонова и Янкель», «Колбасофф», Soup&Go)

Что можете посоветовать человеку, который мечтает открыть собственный ресторан в Москве? Самый главный совет – не бояться и открывать.

Можете назвать пять любимых ресторанов в Москве, кроме собственных? Мой список значительно больше. Назови я только пять, наверное, кого-то обижу, а я не хотел бы этого делать. В Москве очень богатая ресторанный культура, много хороших мест, правда, все они очень дорогие, что мне очень не нравится.

Какая кухня в Москве, на ваш взгляд, недооценена? Прежде всего, русская кухня, наша национальная.

Любимое направление для гастрономического путешествия? Знаете, в детстве наша планета казалась такой большой, а сейчас такой маленькой, так что как только появится возможность, я буду стараться выбираться за ее пределы. А пока удовлетворяюсь тем, что находится на нашем земном шаре, и, прибывая в какой-то город, узнаю у местных жителей о вкусных и хороших ресторанах и еще никогда не был разочарован. Мои гастрономические мекки – это Лондон и Нью-Йорк.

Можете порекомендовать отели с хорошими ресторанами? В Нью-Йорке это отели Crosby Street, Mayfair и The Standard, в которых очень хорошие рестораны. В Европе с этим сложнее.

Самые ожидаемые гастрономические открытия 2012 года? Я надеюсь удивить европейцев оригинальной концепцией и открыть новый ресторан как раз в 2012 году. В свое время вы узнаете подробности, но пока это секрет.



PRIMEгурмэ

ТРЮФЕЛИ ПРОВАНСА

Слова и Фото Вероники Белоцерковской

В декабре 2011 года в издательстве «Эксмо» выйдет новая книга Вероники Белоцерковской под названием «Про еду. Про вино. Прованс». Посвящена она разным гастрономическим изыскам и, конечно же, станет бестселлером. А пока мы предлагаем вниманию читателей Prime Traveller одну из ее глав.







Ф

Французы удивительные патриоты во всем, что касается гастрономии. В то время как весь кулинарный мир отдает пальму первенства все-таки белым итальянским трюфелям (*Tuber magnatum piceo*), французы пишут о них сдержанно и, как бы помягче сказать, слегка сквозь зубы. Даже авторитетнейшая Larousse Gastronomique под редакцией Жоэля Ребушона отдает предпочтение черным, считая белые более простыми и менее интенсивными по аромату и вкусу! А у глубокоуважаемого мною Дюкасса в его знаменитой книге «Прованс Алана Дюкасса» в главе о черных трюфелях (*Tuber melanosporum*) чувствуется такая нелюбезная интонация по отношению к белым, что становится даже немного неловко за Пьемонт.

Что, собственно, не мешает ему устраивать во всех своих ресторанах в сезон белых гастрономические «шабашки». Хотите порцию ризотто за 250 евро – нате, но писать мы о них будем чуть надменно. Черные хоть и дешевле и менее рентабельны, но все равно лучше!

И, как положено, наверное, все-таки надо чуть-чуть истории.

Использование трюфелей в европейской кулинарии началось еще во времена античности.

Сократ и Плутарх утверждали, что трюфели возникают во влажной почве от удара молнии. В Средние века их практически не использовали: из-за непонятной природы трюфели считали порождением дьявола. Надо сказать, что выглядят они действительно так себе. Употребление

возобновилось только во времена Ренессанса, а окончательно трюфель вошел в моду при Луи XIV. В 1711 году французский ботаник Клод Жозеф Жефрой написал статью «Végétation de la truffe», в которой классифицировал трюфель как гриб.

Вопреки широко распространенному мнению черные трюфели поддаются искусственному выращиванию. Первые попытки начались еще в начале XIX века. Некто Жозеф Талон догадался сажать дубы желудями, собранными под «трюфельными» деревьями. Уже в 1855 году Огюст Руссо получил медаль парижской выставки за изрядный урожай трюфелей со своей искусственной плантации в семь гектаров. К концу XIX века метод широко распространился в Южной Франции, где эпидемия филлоксеры опустошила виноградники, а шелкопряд уничтожил плантации шелковицы. Эти территории стали засаживать дубами. Под трюфельные плантации к 1890 году в итоге было выделено 750 кв. км, а урожай достиг 1000 тонн, к 1914 – уже 1750 тонн (вдумайтесь). В последующие годы из-за войн, снижения спроса, потерь рабочей силы, истощения естественных и искусственных ресурсов и использования пестицидов урожай непрерывно падал. Цикл симбиоза дуба с трюфелем продолжается всего 30 лет, и посаженные в конце XIX – начале XX века искусственные рощи перестали плодоносить как раз в период между двумя мировыми войнами. К настоящему времени урожай снизился в разы: составляет от 50 до 200 с небольшим тонн во Франции (которая дает порядка 45% мирового сбора). Из широко распространенного во многих европейских кухнях продукта трюфель в итоге превратился в культовый деликатес.

С белыми трюфелями та же печальная история – из-за интенсивного развития виноделия в Пьемонте в последние 50 лет под виноград «бароло» и «небиоло» вырублены обширные лесные массивы, искусственно выращивать их так и не научились, и урожай так же сильно уменьшился по сравнению с началом XX века.

В настоящее время при потенциальном рынке трюфелей в 2500 тонн и даже больше попытки возродить плантации предпринимаются во многих странах (США, Новая Зеландия, Австралия, Чили и даже Швеция, не говоря об Испании, где черные трюфеля растут и так), но находят сопротивление традиционных «производителей» во Франции и Италии, заинтересованных в высоких ценах в условиях тотального дефицита. В сезон 2009 года цена за килограмм черных трюфелей колебалась от 1000 евро на фермерских рынках до 3500 евро в розничной продаже. Некультивируемый белый трюфель еще дороже – в 2009 году цены поднимались до 10 000 евро за килограмм. Цены на крупные экземпляры белых трюфелей определяются обычно на аукционах. Рекордом стал трюфель весом 1,5 кг, за который в 2007 году отдали 330 000 USD (!).

Понятно, что при таких ценах страсти кипят почти как в наркоторговле.

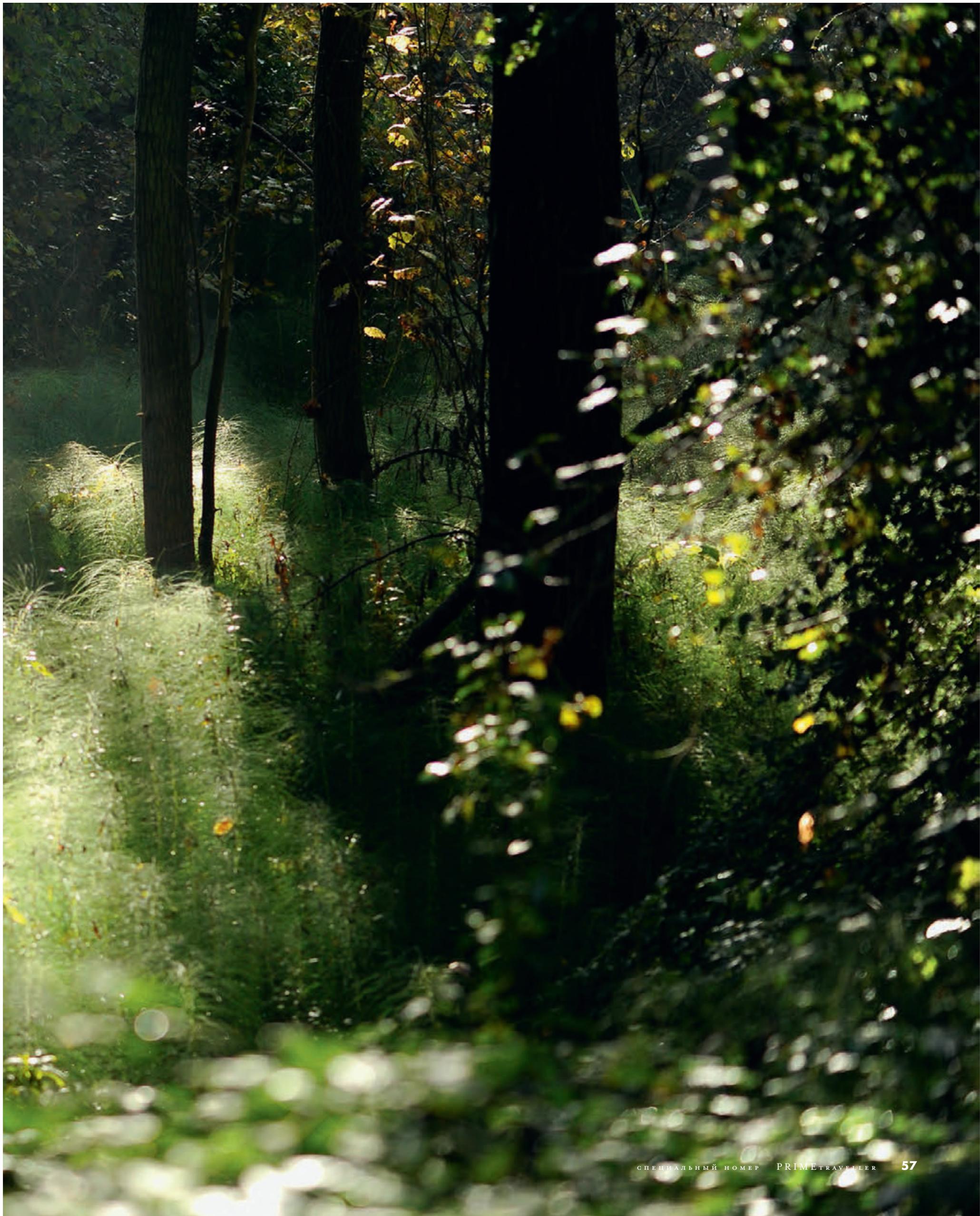
И конечно же, на арену выходят китайцы, которые собирают приличный урожай своего местного трюфеля – китайского, *Tuber sinensis*. Он очень похож на черный, его экспортируют на Запад, часто сдабривая экстрактом черного трюфеля, и продают как настоящий *Tuber melanosporum*.

Фальшивые трюфеля! Не так давно в Альбе уважаемое семейство, 200 лет занимавшееся продажей трюфелей,

Цены на крупные экземпляры белых трюфелей определяются обычно на аукционах. Рекордом стал трюфель весом 1,5 кг, за который в 2007 году отдали 330 000 USD.



Цикл симбиоза дуба с трюфелем продолжается всего 30 лет, и посаженные в конце XIX – начале XX века искусственные рощи перестали плодоносить как раз в период между двумя мировыми войнами.



было поймано с 24 тоннами китайских трюфелей. Был чудовищный скандал. Итальянцы все-таки такие итальянцы!

Основной урожай трюфелей во Франции производят два региона: верхний Прованс – департаменты Воклюз, Вар, Дром, Альпы Верхнего Прованса, Дофине; и (в меньшей степени) соседняя провинция Лангедок.

Кроме обычного черного трюфеля в Провансе растут еще два вида. *Tuber bogchii* – весенний – внешне похожий на белый, отличный от него на разрезе, с выраженным чесночным ароматом, слишком сильным у очень спелых грибов. *Tuber brumale* – черный зимний – второй по распространенности после черного, на который он очень похож, но с меньшим количеством белых прожилок на разрезе. Вкус и аромат попроще и не так сильны, но и цены на него ниже. Кстати, именно такие (менее породистые) трюфели часто добавляют во всевозможные консервы.

Здесь же, в Провансе, в деревушке Ришранш, в Воклюзах, в сезон работает самый крупный трюфельный рынок Франции, а в местной церкви каждое третье воскресенье служат «трюфельную» мессу, после которой для покрытия приходских нужд собранные в качестве подаяния трюфели продают на аукционе на площади.

Сезон черных трюфелей – с ноября по март. В отличие от большинства грибов, у трюфелей есть выраженный пик зрелости, когда они набирают максимум вкуса и аромата: у черных это происходит где-то под Новый год, после первых заморозков. Дюкасс считает, что лучшее время для сбора – с середины января по конец февраля. Сезон белых длится с октября по декабрь.

Пик кондиции спелого гриба очень короткий, около двух недель, после чего аромат быстро и необратимо слабеет, поэтому обязательно несколько слов о всевозможных трюфельных консервах, которые доступны весь год (в смысле можно купить, а не дешево).

Оговорюсь сразу: когда вы покупаете консервированные продукты из трюфелей, будьте готовы к тому, что особой разницы между белыми и черными вы не почувствуете – в отличие от свежих. Я лично предпочитаю в таком виде намного более дешевые черные, так как их более «маргинальный» вкус начинается в этом случае значительно выигрывать. Продукты из них более яркие и интенсивные, а нежные и более изысканные белые как-то совсем уж после обработки теряются.

Консервированные трюфели продают обычно очищенными, зрелыми и целыми.

Различают три градации качества – *surchoix* (твердые, черные, одинакового размера и цвета), *extra* (твердые, более-менее черные и немного различающиеся по размеру) и *premier choix* (более-менее твердые, относительно светлые, разных размеров, возможно со срезами с поверхности). Они продаются в виде кусков (от 5 мм), срезов и фрагментов, но уже с посторонними включениями (читай с песком) – от 2 до 5% по весу – и прочими дефектами.

Запомните – обычное трюфельное масло в большинстве случаев вообще не содержит никаких трюфелей, а ароматизировано искусственным образом синтетическими веществами! Читайте этикетки!

Сильвестр Вахид (звездный шеф титульного ресторана Прованса *L'Oustau de Baumanière*), например, его ненави-



дит и никогда не использует. Он, конечно же, может его сколько угодно «détester», но мы же не ресторан с «принципами», правда? Я с огромным удовольствием пользуюсь дома разнообразными трюфельными маслами – некоторые крупные производители делают частично или полностью натуральное масло, используя некондиционные остатки, так что надо обязательно смотреть на состав.

Важное! В домашних условиях сделать трюфельное масло несложно, хотя оно и не держит аромат трюфелей долго, но дело это опасное с точки зрения ботулизма: безвоздушная среда идеальна для развития этих бактерий.

Еще очень популярные продукты, которые вы наверняка встречали в магазинах, – это трюфельные пасты, соусы, уксус и прочее. Они могут содержать в себе не только трюфели и какие-то другие ингредиенты типа белых грибов, маслин и прочего, но еще и искусственные ароматизаторы, так что надо смотреть состав – что там есть, есть ли вообще трюфель. Качественный натуральный винный, яблочный или еще какой уксус, настоянный на трюфельных обрезках, – хороший и безопасный в домашних условиях способ сохранить их аромат для заправок, соусов, пасты и прочих блюд.

Иногда трюфелем ароматизируют белое вино и другие напитки: например, можно настаивать 500 мл коньяка или бренди на 50 г обрезков трюфелей в течение двух-трех месяцев при комнатной температуре, после фильтрации такой коньяк подают в бокалах для бордо или используют в коктейлях. А посещения полуправильных трюфельных рынков в сезон в Провансе – отдельное удовольствие! Мрачные люди достаточно специфической внешности и пугающего вида достают из багажников своих автомобилей (последний раз это был «мерседес», ха) огромные мешки и отмеряют вам драгоценности граммами на переносных весах-безменах. Исключительно за наличные. И обязательно озирайтесь!

И немного о разнообразных полуфабрикатах.

Трюфельные масла с сегментами трюфелей внутри, как мы уже понимаем, чистой воды кокетство. Хорошо

Сезон черных трюфелей – с ноября по март. В отличие от большинства грибов, у трюфелей есть выраженный пик зрелости, когда они набирают максимум вкуса и аромата: у черных это происходит где-то под Новый год.



очищенный трюфель просто режется в оливковое масло отличного качества максимально нейтрального вкуса и настаивается в темном месте. Не храните его долго!

Трюфельный сок – идеальная добавка для всяких разнообразных соусов, например, к мясному – просто плесните на сковороду, где жарилось мясо, и дайте чуть выпариться – великолепно.

Пасту из белых грибов и трюфелей невероятно вкусно использовать для макарон как соус.

Просто маринованные трюфели белые и черные. Запах, конечно же, совсем не тот, но, когда не сезон, лучший заменитель. А сейчас их и стали еще по какой-то неведомой и держащейся в страшном секрете технологии сушить – такими чипсами. С еще более интенсивным сохранением аромата.

Классика в полуфабрикатах – мой любимый маринованный в трюфельном масле сыр «Том».

Еще вы можете найти мед с белым трюфелем, трюфельную соль, маринованный трюфельный сок. Мед очень странный на вкус получается, но интересно.

Моя безусловная любимица – трюфельная соль. Она вообще в этой линейке стоит особняком – наиболее натуральная, удивительный запах. Если ею, например, присолить фуа-гра на гренке или хороший стейк... Да и просто на тост со сливочным маслом. Наслаждайтесь! ☺



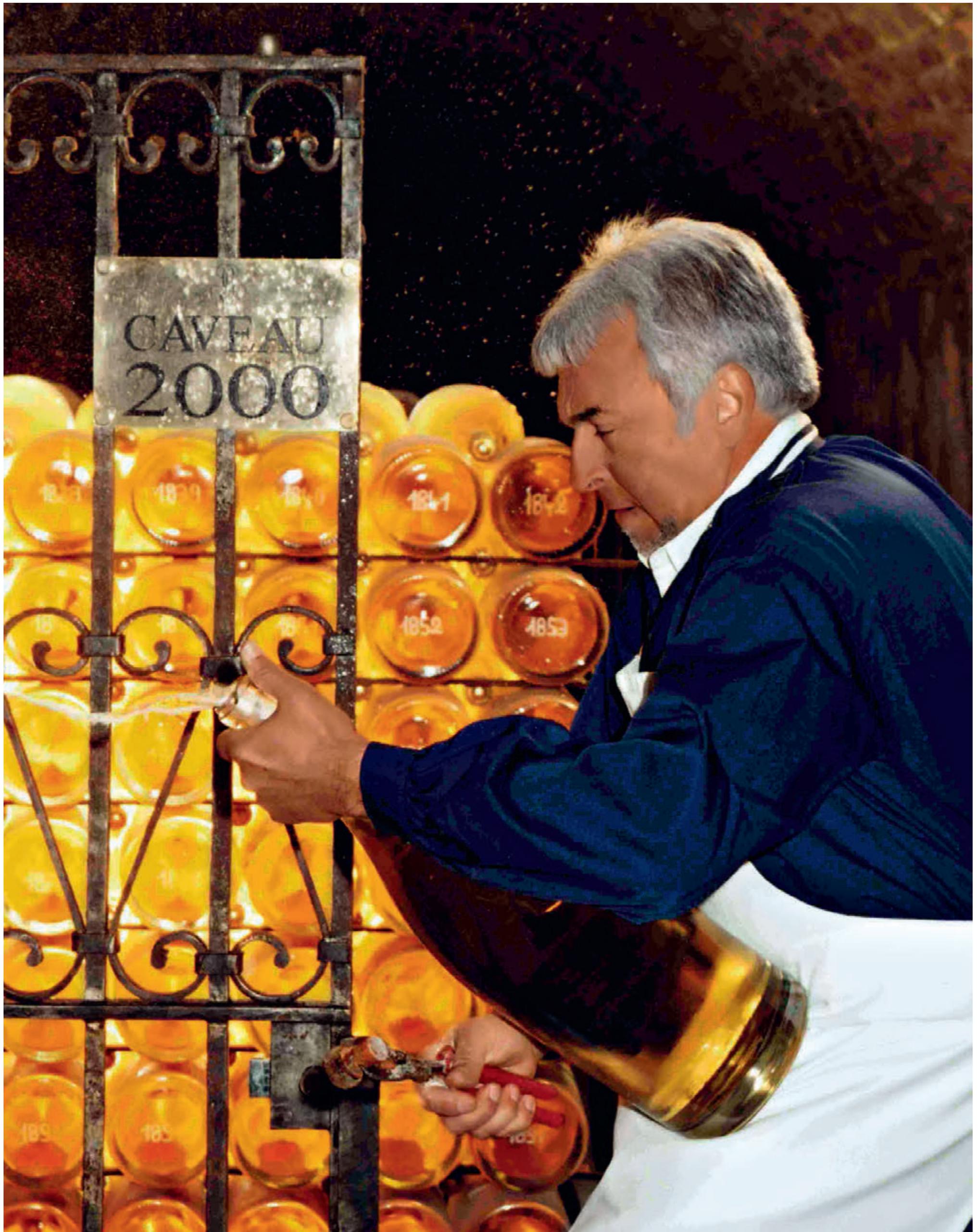
ВИННАЯ КОРЗИНА ГУРМАНА

Слова Анатолия Корнеева

Во всем мире – по крайней мере, в тех его областях, куда добралась западноевропейская цивилизация, – ни один разговор о гастрономии не обходится без обсуждения вина.

Появилась даже отдельная область знания – эногастрономия, а вместе с ней, кстати, эногастрономические путешествия: поездки по знаковым с точки зрения кухни и вина местам.

Этот разворот посвящен винам, которые просто обязан знать любой гурман. И любой сомелье, в какое бы эногастрономическое путешествие этот гурман ни отправился, готов будет пожать ему руку при упоминании любого из них



SALON

История великого и самого утонченного шампанского восходит к 1911 году, когда Эжен-Эме Салон, знаменитый повеса и обладатель миллионного капитала (заработанного в том числе на торговле русским мехом), решил создать особенное шампанское. По сей день Salon производится из одного сорта шардоне и исключительно в лучшие годы. За 100 лет существования Дома было создано всего 35 урожаев и менее трех миллионов бутылок.

CRISTAL, LOUIS ROEDERER

Поставщик последовательно пяти российских императоров. Один из последних семейных Домов с первого дня существования и до последнего не менял собственника. Настоящий символ роскоши, самое русское шампанское Cristal было создано Луи Родерером в 1876 году специально по заказу императора Александра II. Первый cuvée de prestige в мире, Кристалль повлиял на все производство Шампани и систему его оценки в мире.

KRUG CLOS DU MESNIL

Шампанское производится не только из одного сорта винограда одного урожая, но еще и собранного на уникальном историческом винограднике — Кло дю Мениль. Редчайший случай в Шампани терруарного вина, самый известный образец вина «исключительной земли».

MONTRACHET GRAND CRU MARQUIS DE LAGUICHE, JOSEPH DROUHIN

Дом был основан в 1880 году в Боне. С тех пор винодельческое хозяйство заметно расширилось, а в его основе лежат биологические и биодинамические принципы. Один из крупнейших собственников виноградников Премье и Гран Крю в Бургундии, включая Кот д'Ор и Шабли. Погреб расположен в самом историческом месте Бургундии — в подвалах, бывших когда-то хранилищем вин королей Франции и великих герцогов Бургундских. Montrachet Marquis de Laguiche, пожалуй, одно из самых значительных белых вин мира.

SANCERRE BLANC LE CHÊNE SAINT-ETIENNE, HENRI BOURGEOIS

Имя вину дал знаменитый сент-этьенский дуб, который был посажен Людовиком XIV. В 1995 году дерево, погибшее от удара молнии, купил Жан-Мари Буржуа и изготовил из его



досок барики, в которых родилось это превосходное вино, несущее в себе гены Великой истории Великой страны.

GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA, LA SCOLCA

Оно стало самым первым итальянским белым вином, снискавшим интернациональное признание. Славу ему подарил легендарный поезд Orient Express, пятизвездочный отель на колесах, первым включивший в свою карту вин. Ла Сколька — первое хозяйство, которое в 1919 г. в зоне Гави стало производить тонкие белые вина. Сегодня их регулярно можно видеть на

различных церемониях: от вручения премии «Оскар» до приемов по случаю открытия оперного сезона в Ла Скала.

BAROLO RISERVA VILLERO, VIETTI

Винодельческое хозяйство Vietti, старейшее и созданное в Пьемонте в 50-е годы XIX века, стало первопроходцем в регионе и стране в производстве вин с отдельных виноградников Крю. Каждая этикетка их коллекционного бароло Виллеро была создана выдающимися представителями творческого мира и бомонда. Полная же коллекция этикеток, которые создают

На предыдущем развороте: слева — белое итальянское вино La Scolca; справа — проба знаменитого шампанского Cristal. На этом развороте: вверху — процесс ремюажа в Louis Roederer, справа — Жан-Мари Буржуа и его виноградники



выдающиеся художники современности для Vietti, выставялась в музее современного искусства в Нью-Йорке.

VEGA SICILIA UNICO RESERVA ESPECIAL

Немиллезимное, ассамбляж трех лучших последних миллезимов. Великое и, пожалуй, главное вино Испании, создается ограниченным тиражом всего в 10-12 тысяч бутылок в среднем раз в два-три года. На протяжении многих десятилетий это вино было невозможно купить: владельцы Vega Sicilia дарили его своим друзьям и лучшим клиентам. Перфекционизм проекта виден во всем: это самая

ультрасовременная винодельня Испании. Ими высажено даже 40 тысяч дубов для производства собственных пробок.

CHÂTEAUX MOUTON ROTHSCHILD I GC CLASSÉ

Главное вино хозяйства Châteaux Mouton Rothschild, которое входит в пятерку лучших производителей Медока, стало единственным, ради которого в 70-е годы XX века правительство Франции пошло на пересмотр всей классификации. Первое вино Великого замка, которое стали разливать непосредственно во владениях. Для оформления этикеток привлекались великие художники — Пабло Пикассо, Марк Шагал, Василий Кандинский, Илья Кабаков и многие другие.

GRAHAM'S VP 2007

Один из старейших винных домов в мире, известных с XVII века, не менял собственников с момента основания до покупки в 80-е годы другой британской семьей Симингтонов. Ныне они почетный член клуба «выдающиеся винодельческие семьи» (вместе с баронами Ротшильд, Вега Сицилией, Антинори и другими коллегами по цеху одного уровня). С 1820 года Graham's считаются одними из лучших портвейнов в мире. Винтаж 2007 года признан критиками одним из самых выдающихся для коллекционеров за последние 100 лет.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA CLASSICO GIOVANNI ALLEGRIANI

С XVI века семья Аллегрини живет в долине Вальполичеллы. Сегодня они крупнейшие собственники самых славных виноградников в Венето и Тоскане. Их Амароне считается эталоном особого стиля, яркого и современного. Это сладкое редкое вино было названо в честь основателя хозяйства Джованни Аллегрини. Уникальность его в балансе между сахаром, кислотами и танинами.

ТОКАЈІ ESZENCIA OREMUS

Самое историческое из венгерских хозяйств. Виноградники Оремуса, в названии которого стоит латинское слово «помолимся», были собственностью эрц-герцогов Батори, а впоследствии — династии Габсбургов. Токай издавна ценился в России. Петр I и Екатерина II даже держали отряд казаков в Токае, чтобы те сопровождали поставки вина в Россию. Уникальность этого Токая в том, что он создается буквально вручную, сбор заизюмленного на лозе винограда ведут по ягодке. Далее они, собираемые в корзины, под собственным весом пускают сок, долго и медленно бродят. Результатом становится сладкий божественный нектар. ☺

ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

Интервью Константина Полескова

Маэстро французской кухни и шеф-консультант ресторанов компании Mercury **Давид Дессо** — о том, какой была ресторанная культура в России и как она менялась за двадцать последних лет.

Давид, в Россию вы «попали» цели «оказались»? В Россию я был сослан. Кейтеринговая компания, где я тогда работал, в девяностых активно обслуживала многие вечеринки в Москве и Петербурге. С 93-го года я стал заезжать сюда в качестве официального представителя французской стороны...

И сразу в «бандитский» Петербург. Ну и как вам наши тогдашние вкусы? Я был в шоке. Первый раз было очень сложно: ничего не понимал по-русски, мне выделили ассистента, но и его я отослал уже через полчаса работы — из перевода не мог понять, сон это или все действительно так, как он говорит. В Петербурге были страшные проблемы с продуктами: не было ничего из того, что собирались подавать на стол, постоянные проблемы на таможне. И при этом икра по \$100 за килограмм. Они ели ее по полкило на человека. Какой контраст, mon Dieu! Сверхбогатые клиенты — и бандиты, которые, узнав, что я француз, тыкали запросто: «Приходи на меня работать». Кто был тогда в России шеф-повар? Вроде слуги. Все хотели купить себе шеф-повара. Бррр.

Почему же приехали сюда во второй раз? Азарт? Я работал. За два следующих года успел побывать во всех крупных городах: Москва, Екатеринбург, Владивосток. То на две недели, то на месяц оставался тут — дела в России шли неплохо. Пришло время, и директор сделал мне предложение возглавить московское представительство компании. Вы спрашиваете про азарт — да, я азартен. Но тогда ответил ему так: «Я сумасшедший, но не дурак». К концу 94-го года я — шеф-повар парижского ресторана на Елисейских полях (Pavillon Elysees) — снова получаю предложение обосноваться в Москве. Во второй раз, надо признать, оно мне понравилось куда больше. Я согласился, но с условием: контракт — год. Офис в 95-м году мы открыли с трудом. Это была маленькая квартира с кухней, мы посадили туда коммерческого директора, пиарщика и секретаря. Людей, с которыми я как повар мог работать, не было и в помине, проблемы с квартирой начались уже через неделю. Контракт я проклял, но людей искать пошел.

Варианта «выписать из Парижа» в принципе не предполагалось? А чем бы это помогло? Дело в Москве надо было ставить с нуля. Я должен был подобрать ключи к городу, наладить мостки с поставщиками продуктов, первым пройти все бюрократические коридоры... Я знал, на что шел. А помощников на кухню я искал в московском поварском училище. Трудно описать мое состояние, когда я увидел, как там учат поваров. Преподаватель рассказывал им, как выклады-

вать пюре и горошек на тарелку, где уже лежала пластиковая куриная грудка...

Вы имеете в виду качество куриного мяса? Нет, она действительно была пластиковая. Как это по-русски... Муляж! Присмотрелся — рыба тоже реквизит. Я тогда с директором договорился: буду вести мастер-классы, некоторых учеников заберу к себе в команду. Согласились. И в первый же год офис нашей фирмы отняла какая-то бандитская группировка.

Как? Приехали, зашли ко мне: «Ты кто?». «Я француз, работаю на французскую компанию». «Кто директор?» «Директор во Франции». «Теперь я директор». Я позвонил в Париж, там решили: съезжаем. Сняли новый офис и продолжили с новыми силами. Охрану нанимать не стали.

Другой бы уехал, почему вы остались в России после этого? Я познакомился с девушкой. И мой годовой контракт обернулся четырехлетним романом. Как вы понимаете, обстоятельства требовали присутствия. Но когда кончился роман, я из России все-таки уехал, чтобы открыть свое дело.

Расскажите, какие кухни вы завозили в Москву в 90-е? О, мы имели возможность поставлять продукты практически для любой кухни: французской, азиатской, европейской, даже латиноамериканской. К тому же в Москву командировались бренд-шефы всех этих направлений, это вызывало интерес. Постепенно появлялись люди, готовые оценить все прелести национальной кухни, а с другой стороны, уже сформировались основные сподвижники ресторанного бизнеса в самой России — вернее, сначала в Москве. Я уже был знаком, например, с Аркадием Новиковым и имел представление о его больших планах. Вскоре мне пришло приглашение работать с ним во главе одного из его проектов. Я отказался, потому что тогда уже владел маленьким ресторанчиком на Коста-Рике, в которую успел влюбиться за время двух отпусков и куда съехал в 1999.

Вы купили ресторан? Ресторан — сильно сказано. Я купил небольшой бар-ресторан, место называлось San Jose. А теперь представьте: у меня хорошая домашняя еда, европейский бар и дискотека. Чуть свет — я иду на местный рынок, а там все свежее, все вообще — и рыба, и морепродукты, экзотика — супер! Сразу готовлю и подаю. В начале у меня было по 15-20 человек, а меньше чем за год стало собираться по 400 в день. Мест нет, было ужасно тяжело, к тому же испортились отношения с соседями. И вот тут начались проблемы.



В России Давиду Дессо пришлось пройти тернистый путь к успеху

Молодого и успешного француза заказали конкуренты?

Тогда мне было не до смеха. Соседний ресторан принадлежал дочери богатого человека. Богатство — это хорошие связи. Скоро в полицию стали поступать сигналы: в моем баре продают и употребляют наркотики. И вот однажды в туалетах кто-то из посетителей насыпал порошок, нагрянула полиция и все закрыла, я едва смог продать этот бар. Вернулся во Францию и попал в серьезную аварию на мотоцикле.

Предложение Рожниковского и Бухарова, основателей ресторана Nostalgie, приехать и поставить в Москве классическую французскую кухню вас вдохновило?

Да, после полугодового восстановления захотелось в этом поучаствовать. А может, это было моей ностальгией по России... Им нужен был мастер по старинной, традиционной французской кухне — la cuisine bourgeois. На встрече они показали мне проект, каким его видят, это была почти историческая брошюра. Я выступил против: на дворе конец XX века, пора открывать глаза, а не книги старинных рецептов. Я хотел делать свою авторскую кухню и услышал в ответ: «Тогда сделай мне тестинг».

Удивить ресторатора, искушенного во французской кухне dans l'original, совсем не то же, что петербургского чиновника пять лет назад... Применяли секретное оружие? Я сделал то, что умел делать лучше всех: foie gras poêlée. Тогда утиную печень в России еще никто не умел жарить, а я вырос там, где фуа-гра — это культура, это в крови. Моя бабушка сама разводит этих уток, откармливает их и консервирует фуа-гра. И вот я обжарил печень, добавил мясной «жю» — соус на основе мясного бульона, немного лесных грибов, украсил и подал как горячую закуску. Через несколько минут тестинг был остановлен по требованию совладельца Nostalgie. Меня приняли на работу. Спасибо, бабушка.

Что самое главное во французской la cuisine bourgeois?

В ней уделяют особое внимание соусам, часто их применяют. В «буржуазную» традицию французской кухни входит и терпеливое, длительное приготовление блюда. Здесь чаще всего томят, тушат продукты. Русская кухня многое взяла как раз из медленной французской. Находясь в этой традиции, ни в коем случае нельзя отступать от принятых технологий приготовления продукта.

Этот московский ресторан и стал вашим трамплином?

За два года работы там я познакомился с огромным количеством богатых людей и успел понять, что достиг предела своих возможностей на этом месте. Свободного времени у меня не осталось, все занимала ежедневная работа до ночи. Поэтому когда представитель компании Mercury предложил мне открыть новый ресторан, я тут же согласился. В постоянном тонусе держало и особое условие, которое мне поставили: проект должен открыться в рекордный срок — всего три месяца. Для меня это был настоящий challenge!

Знаю, что вы смогли это сделать. О T.R.E.T.Y.A.K.O.V.

Lounge до сих пор молва гуляет как о ресторане для небожителей, хоть он и закрыт уже... Это был мой лучший московский ресторан! Владельцы дали полный carte blanche: «Покупай все, что хочешь. Самые лучшие продукты, возможность есть». Это трудно недооценить. Мы взяли курс на простоту, все готовили так, чтобы сохранить оригинальный вкус продукта. Поставщикам, которых я знал еще по кейтерингу, звонил напрямую, и удавалось доставать такие вещи, которых больше ни у кого не было. Мы готовили сезонные продукты: свежайшую утку, ягненка, бресскую курицу... Отдельная радость в ресторане такого уровня была в том, что клиенты — очень крутые, богатые, но непафосные люди — тебя понимали. Они часто бывали в Париже, знали мишленовскую кухню, могли отличить курицу за 100 евро от курицы за 5 евро и не потребовать от нее невозможного.



можно. Ну не может бресская курица стать рулетом «балотин» или куриной котлетой — для этого есть другое куриное мясо! Уж если самый лучший продукт у нас как Ferragì, то и мотор у него должен быть от Ferragì, а не от «жигулей».

Кстати, зачем вообще запускать ресторанный проект, который живет всего полгода? Ну, полгода было на бумаге — дальше помещение меняло свое предназначение, все разрешения на это уже были получены. Но запуск ресторана прошел настолько успешно, что прожил T.R.E.T.Y.A.K.O.V. Lounge в четыре раза дольше запланированного — два года. А когда проект закрыли, решили открыть новый ресторан в Барвихе, на Рублевском шоссе. Так появилось A.V.E.N.U.E. Здесь, несмотря на место, мы сделали все, чтобы избежать пафоса в интерьере и в меню. A.V.E.N.U.E. — не ресторан, а brasserie. Разница в подходе и к меню, и к клиенту.

Как выглядит меню современного модного ресторана для состоятельных людей? Сначала я делал упор

на гастрономическое меню — «пир духа», экзотические продукты при неизменном принципе: «не навреди» базовому продукту. Но потом очень быстро понял, что тут другие посетители. Они по два часа стоят в пробках, приезжают к нам в ресторан и хотят поесть вкусно и быстро, как дома. Поэтому всю гастрономию они постоянно меняли: то гарнир другой хотели, то подачу, то соус. В мире это называется open food, когда гость сам модернизирует блюдо на свой вкус. Когда слово «open food» стало раздаваться у нас на кухне слишком часто, я понял, что мы делали не так. И тогда вместо скрупулезных сетов мы придумали принцип рынка и назвали меню «Le Marchee d’Avenue». Блюда разложили на составляющие, чтобы гость сам выбирал (отдельно мясо и рыбу, отдельно гарнир, отдельно соус) и сам миксовал как ему хочется. Моя задача как шефа состоит в том, чтобы периодически вводить спецпредложения, и если они нравятся, то закреплять в меню как константы. Так появился раздел холодных и горячих закусок, которые поменять нельзя.

На фото сверху: интерьеры кафе ЦУМ и ресторана Cristal Room Baccarat



Принимая заказ от клиента, здесь принято ему возражать, если сочетание, скажем так, подозрительное? Конечно, официант может сообщить гостю, что какой-нибудь соус «бла-бла» — это для рыбы, а не к мясу. Но если гость настаивает — перечить нельзя.

Сколько человек сейчас составляют вашу команду? Если посчитать все рестораны и кафе, которые я курирую, — примерно 80 поваров. Из них один иностранец. Многие мои ученики сами стали шефами — теперь это уважаемая и креативная профессия, и мне это очень приятно.

Куда будет двигаться российская ресторанный тенденция: победит ли французская кухня итальянскую в Москве? Знаете, вот тут есть обидный момент. Французская кухня немножко обманула Россию. Процесс прививания французского вкуса здесь никто толком не контролировал: приехали повара, которые вообще, извините мой русский, ни хрена не умеют готовить и у которых принцип один: «Я француз. Мне все равно». Поэтому итальянцы, которые пришли в Россию со своим, сделали нас по всем пунктам! Получается странная ситуация: точно следуй технологии, используй свежие продукты и правильные соусы — и твоя французская кухня не такая, как у многих. Но тенденция, конечно, не в этом. Вижу, просыпается интерес к национальным блюдам, а шеф-повара, и я в том числе, начинают активнее использовать российские продукты. Вот, в A.V.E.N.U.E., например, есть салат оливье...

Русское блюдо? Точно. Во Франции не существует оливье. А здесь мы трактуем его так: вакуумируем телячью вырезку, отвариваем при 59 градусах, пока не станет сочной и мягкой, обрезаем края, рубим их и вбрасываем в салат, добавляем свежий зеленый горошек и огурцы. Заправляем домашним майонезом и выкладываем на медальон.

Кстати, про медальон. Почему в России нет ресторанов со звездами «Мишлен»? Во-первых, мишленовская комиссия пока не включила Россию в шорт-лист. Хотя эксперты приезжают к нам, и я, например, знаю, что Cristal Room Baccarat, специализирующийся на серьезных рецептах периода царской России, оценен в две звезды «Мишлен». Но звезды эти на самом деле здесь и не нужны. Гурманы из России и так будут есть в звездных ресторанах Европы, а тут они хотят есть иначе. А двух- и трехзвездные повара открывают рестораны в Москве и прогорают... Как-то мне выпала честь устроить один ответственный банкет — приезжала делегация из 120 шеф-поваров, у каждого минимум было по одной мишленовской звезде. Я должен был их удивить русским сетом. Я предложил им суп из тыквы с раковой шейкой, запеченную стерлядь со сметаной и зеленью и солянку из голяшки телянка. За это разве дадут звезду? Нет, но пальчики оближут.

Французская кухня немножко обманула Россию. Процесс прививания французского вкуса здесь никто толком не контролировал: приехали повара, которые вообще, извините мой русский, ни хрена не умеют готовить и у которых принцип один: «Я француз. Мне все равно». Поэтому итальянцы, которые пришли в Россию со своим, сделали нас по всем пунктам!

Неужели и мясо российское стало устраивать взыскательных? Нет. Мясо здесь неправильное, даже на рынках. Почему-то здесь умеют терпеть, но не умеют ждать: сегодня убили бычка, а завтра он уже на прилавке. А как же дать мясу отдохнуть, поферментироваться, размякнуть? Российское мясо я не покупаю.

Тверды ли позиции у молекулярной кухни в России? У стиля фьюжн, у подходов фудинг и ВЮ? Я не адепт молекулярной кухни и не разделяю чужих восторгов. За игрой в оригинальность, мне кажется, здесь упустили главное — базовый продукт. Я его в этой кухне не чувствую. Фьюжн — вообще смешная история. Васаби вместо горчицы, вот и весь фьюжн. Тут комментировать нечего. А фудинг — это подход к пище, вырожденное или вынужденное отношение некоторых людей к еде. Холодные макароны и микроволновка — это фудинг, но никакая это не кухня. С ВЮ-продуктами все посерьезней, потому что вокруг этого модного слова формируется целая индустрия питания — здорового и поэтому дорогого. Я тоже за то, чтобы готовить из экологически чистых продуктов, но для этого я развожу огород. Так, кстати, многие шеф-повара делают. В городском понимании ВЮ и ВЮ-лайт меню — это сделанные на пару блюда или обжаренные без масла... В блюдах на эту тему лучше всего играть на текстуре. Она не должна быть монотонной, как у вареных овощей. В Barvikha Hotel & Spa мы придумали делать подобие омлета из картофеля, сморчков, шпината и вяленых помидоров. Он то хрустит, то мягкий — это возбуждающее блюдо.

Эмансипация некоторых тяжелых продуктов — вроде стейков для женщин и мини-чебуреков — это что? Маркетинг. Продать хотят, вот и выдумывают.

А вы что-нибудь новое задумываете? Моя идея сейчас — открыть во Франции огромный шашлычный ресторан с основой в виде узбекского меню. А там объединить и русское, и армянское, и азербайджанское, и грузинское меню. Чак-чак, баклажаны, бакинские помидоры, которым завидует вся Европа, русские пельмени с лососем, курицей, фаршем судака... Я даже место уже присмотрел, самое главное теперь — сказать себе: «Давай, начинай уже!». ☺

Prime Traveller рекомендует...



Cristal Room Baccarat

Осенне-зимнее меню от шефа Эммануэля Ру дополнилось сезонными блюдами. Наш выбор — жареные гребешки «сен-жак» с тушеной

ореховой тыквой и лисичками с луком-шалот конфи.

НИКОЛЬСКАЯ, 21, +7 495 933 3389

Ресторан Анатолия Комма

Главное место в меню этого сезона здесь отведено устрицам, фуа-гра, сезонным овощам и фруктам, грибам, свежей дичи и рыбе.

BARVIKHA HOTEL & SPA,
+7 495 225 8880

Лобби Barvikha Hotel & Spa

Теперь здесь действует специальное меню «Гурмэ Тапас бар», составленное таким образом, чтобы зрители концертного зала могли поужинать до или после представления.

BARVIKHA HOTEL & SPA,
+7 495 225 8880

FOOD & TRAVEL



ПАРИЖ

EPICURE, Le Bristol

Царство обладателя трех звезд «Мишлен» Эрика Фрешона (на фото). Гастрономический ресторан отеля Le Bristol давно и хорошо известен не только французским, но и всем мировым гурманам. В ноябре 2011 года его постоянного клиента Николя Саркози, как и остальных, ждет сюрприз – у ресторана появилось название (Epicure) и изменилось расположение (теперь он находится рядом с внутренним садом). Меню тоже претерпело некоторые изменения, впрочем, любимые президентом французской республики Масаронис farcis останутся на месте.

lebristolparis.com
112 rue du Faubourg Saint-Honore,
+33 1 53 43 43 40

SUR MESURE, Mandarin Oriental

Этот ресторан открыл свои двери в конце июня 2011 года и наделал в прессе не меньше шума, чем отель, на территории которого расположился. Абсолютно белый декор – чистый холст, на котором «рисует» свои кулинарные шедевры один из прославленных французских поваров Тьерри Маркс. К слову, в его ведении вообще все рестораны и бар парижского «Мандарина».

mandarinoriental.com/paris
251 rue Saint-Honore, +33 1 70 98 73 00

LE CINQ, George V

Две звезды «Мишлен», которыми может похвастаться Le Cinq, говорят сами за себя. Если вы мечтаете о классической высокой французской кухне и соответствующем антураже, то смело бронируйте столик в главном ресторане легендарного George V.

fourseasons.com
31 avenue George V, +33 1 49 52 70 00

L'ESPADON, Ritz

Наследник знаменитой семьи отельеров Шарль Ритц дружил с Эрнестом Хэмингуэем и разделял страсть последнего к рыбалке, что объясняет

название ресторана (l'espadon в переводе с французского означает «рыба-меч»). Последние 10 лет им руководит Мишель Рот, под руководством которого L'Espadon заработал две звезды гида «Мишлен» и превратился в один из лучших гастрономических ресторанов Парижа. Недавно Рот (считающийся самым титулованным шеф-поваром в мире) выпустил книгу под названием Ritz Paris, Haute Cuisine, где собрал 60 рецептов из меню L'Espadon.

ritzparis.com
15 Place Vendome,
+33 1 43 16 30 30

ALAIN DUCASSE AU PLAZA ATHÉNÉE, Hôtel Plaza Athénée

Пожалуй, самый знаменитый французский шеф Ален Дюкасс представляет в принадлежащем сети Dorchester Collection отеле свое видение традиционной французской кухни. В новогоднюю ночь, к примеру, маэстро планирует угощать гостей гребешками с трюфелями и фуа-гра, лобстером с тыквой, тюрбо с сельдереем и икрой, курицей с трюфелями, сыром бри (тоже с трюфелями) и, конечно, шоколадом, фруктами и шампанским.

plaza-athenee-paris.com
25 avenue Montaigne, +33 1 5367 66 65

Pur', Park Hyatt Vendôme

Расположенный в двух шагах от «Ритца» отель Park Hyatt Vendôme отличается от своего «коллеги» меньшей помпезностью, за что и любим многими гостями, предпочитающими позолоте и лепнине более демократичный дизайн интерьеров. Распространяется это и на ресторан под названием Pur', спокойный декор и открытая кухня которого не помешали экспертам гида «Мишлен» присвоить ему одну звезду. Руководит здесь шеф Жан-Франсуа Рокетт, придумавший и успешно реализующий в Pur' концепцию под названием The Chef's Table: забронировав особенный столик, вы можете сами сочинить себе меню.

paris.vendome.hyatt.com
5 rue de la Paix, +33 1 5871 1060



RESTAURANT LE MEURICE, Le Meurice

Пару веков назад все лучшее, что только было доступно французским поварам, было сосредоточено, конечно же, в королевском дворце. Если бы тогда его хозяева представили себе то великолепие, которое будет доступно простым смертным буквально по соседству с Лувром, то, наверное, умерли бы от зависти. Речь не только о королевском декоре зала ресторана Le Meurice, но и о качестве еды, толщине винной карты и, конечно, фантазии шефа Янника Аллена, разработавшего как меню, так и дизайн столовых приборов.

lemeurice.com

228 rue de Rivoli, +33 1 44 58 10 55

LE DIANE, Fouquet's Barrière

Несколько лет назад отель Fouquet's Barrière открылся «на основе» легендарного кафе Le Fouquet's. Место это

по-прежнему популярно и привлекает не только парижскую богему, но и иностранных гостей. В общем, мимо проходить нельзя, однако мы рекомендуем обратить внимание и на гастрономический ресторан Le Diane, предлагающий блюда французской кухни и меняющий свое меню в зависимости от времени года. Осенью, например, здесь подают молодых куропаток, белые грибы из французских лесов и морепродукты.

fouquets-barriere.com

Avenues George V & Champs-Elysees,
+33 1 40 69 60 00

1 PLACE VENDÔME, Hôtel de Vendôme

Совсем недавно главой этого ресторана с приятным легким декором интерьеров стал молодой шеф Николя Рюштон, восходящая звезда французской кулинарии. Меню основано на сезонных продуктах и постоянно обновляется. Обратите внимание, что по понедель-

никам и воскресеньям ресторан закрыт, зато в любой другой день здесь можно прекрасно провести время за обедом или ужином.

hoteldevendome.com

1 Place Vendome, +33 1 55 04 55 60

COSTES, Hôtel Costes

Именно здесь во время парижских недель моды можно встретить всех главных действующих лиц современного фэшн-бизнеса, да и в мирное время ресторан отеля Costes собирает прогрессивную столичную общественность. Как можно догадаться, ходят сюда в основном не за едой, а за общением, так что меню здесь отнюдь не главное конкурентное преимущество. Тем не менее есть очень вкусные блюда, в частности, фирменный тартар владельцев заведения братьев Кост.

hotelcostes.com

239 rue Saint Honore,
+33 1 42 44 50 25

На странице слева: Эрик Фрешон, шеф-повар отеля Le Bristol; на этой странице: вверху – зал ресторана L'Espadon в отеле Ritz, внизу – блюдо из меню Le Diane





На этой странице: Сильвена Рой, шеф-повар ресторана Quince в отеле The May Fair и ее коктейль «Ливанское такси» на основе джина; на странице справа: сверху – один из залов ресторана Apsleys в The Lanesborough, внизу – фасад отеля Mandarin Oriental

ЛОНДОН

ALAIN DUCASSE, The Dorchester

Несмотря на то что национальная кухня сейчас приобретает все большую популярность среди жителей британской столицы, французские кулинарные изыски здесь по-прежнему в чести. Доказательство тому – ресторан под именем и руководством Алена Дюкасса, успешно работающий в легендарном отеле The Dorchester. Единственный гостиничный ресторан в Лондоне, имеющий три звезды «Мишлен».

thedorchester.com
Park Lane, +44 207 629 8888

APSLEYS, The Lanesborough

Первый ресторан, который обладатель трех звезд «Мишлен» шеф Хайнц Бек открыл за пределами Италии. Эксперимент можно считать удавшимся – жители Лондона и иностранные гости с удовольствием приходят сюда, чтобы заказать проверенные блюда старой доброй итальянской кухни. Новогоднее предложение отеля включает, кстати, приглашение на праздничный ужин в Apsleys (при бронировании номера категории Deluxe Double).

lanesborough.com
Hyde Park Corner, +44 207 333 7254

CUT, 45 Park Lane

Одна из премьер Лондона – ресторан Cut открылся в сентябре 2011 года и уже успел собрать позитивную критику строгой английской прессы. Шеф Вольфганг Пак, за плечами которого работа в парижском Maxim's и в Hotel de Paris в Монако, сделал ставку на современный американский стейк-хаус, практически полностью воссоздав в новом 45 Park Lane оригинальный Cut в отеле Beverly Hills (оба принадлежат сети Dorchester Collection), и не прогадал.

45parklane.com
45 Park Lane, +44 207 493 4554

DINNER BY HESTON BLUMENTHAL, Mandarin Oriental

В основу меню этого ресторана (который можно назвать одним из самых

популярных в Лондоне на сегодняшний день) легли блюда традиционной английской кухни, что заслуживает отдельных похвал. Некоторые рецепты, с которыми работают Хестон Блюменталь и его коллеги, датируются XIV веком, причем примерный «возраст» каждого блюда указывается в меню.

mandarinoriental.com/london
66 Knightsbridge, +44 207 201 3833

GORDON RAMSAY, Claridge's

Скандалная репутация не мешает Гордону Рамзи оставаться в списке самых популярных британских поваров. Расположенный в отеле Claridge's ресторан его имени (специализирующийся на современной европейской кухне), неизменно привлекает гурманов со всего мира.

claridges.co.uk
Brook Street, +44 207 499 0099

HÉLÈN DARROZE, The Connaught

Одна из немногих дам, добившаяся победы в традиционно мужской кулинарной битве, в январе 2011 года Элен Дарроз получила вторую звезду «Мишлен» именно за свою работу в ресторане отеля The Connaught (первую ей дали за ресторан на Левом берегу в Париже). Вдохновение при составлении меню своей лондонской вотчины Элен черпала на Юге Франции, но обратить внимание можно не только на блюда из рыбы и морепродуктов.

the-connaught.co.uk
Carlos Place, +44 207 107 8880

LOCANDA LOCATELLI, Hyatt Regency

Уже из названия понятно, что в этом ресторане царит итальянская кухня, причем в лучших традициях управляет этим местом семейная пара. Джорджио отвечает за кухню, а залом управляет его жена Плекси. Справляются неплохо: в копилке Locanda Locatelli уже есть одна звезда гида «Мишлен» – то ли еще будет. Большая часть продуктов, с которыми работает шеф Джорджио, привозят непосредственно из Италии, а главный акцент в меню сделан на свежую пасту.

london.churchill.hyatt.com
30 Portman Square, +44 207 935 9088





MARCUS WAREING, The Berkeley

Первый именной ресторан британского шефа Маркуса Варинга, конек которого – блюда современной европейской кухни. За три года работы (ресторан открылся в сентябре 2008 года) Маркусу удалось «насобирать» две звезды «Мишлен». Надо сказать, что такой успех именно в области гостиничного ресторана для него символичен: свои первые шаги в кулинарии Варинг делал в лондонском «Савое».

the-berkeley.co.uk
Wilton Place, +44 207 235 1200

QUINCE, The May Fair

Шеф-повар и автор кулинарных книг Сильвена Рой родилась в Болгарии, недалеко от турецкой границы. Основное влияние на ее «творчество» оказал отец, отличавшийся, по ее собственным словам, «цыганским отношением к жизни и еде». Что бы это ни значило, Сильвене удалось добиться на

своем поприще значительных успехов – в ее резюме работа на членов британской королевской семьи. Определенная эксцентричность ее образа помогла сделать новый ресторан Quince в отеле The May Fair ярким, необычным и очень вкусным.

themayfairhotel.co.uk
Stratton Street, +44 207 915 3892

THE RITZ RESTAURANT, The Ritz

Воспоминания, связанные с рестораном этого лондонского отеля, встречаются даже в мемуарах князя Феликса Юсупова, так что место культовое. Что касается еды, то здесь преобладает классическая европейская кухня, но встречаются и оригинальные вещи. К примеру, в осеннем меню есть блюдо под сложно переводимым названием Earl Grey Tea Smoked Salmon.

theritzlondon.com
150 Piccadilly, +44 207 300 2370



НЬЮ-ЙОРК

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON, Four Seasons

Поклонники ресторанов Жюэля Робюшона в Париже, Токио и Лас-Вегасе будут рады обнаружить в местном меню его коронные блюда, среди которых, к примеру, картофельное пюре с трюфелями. Но все-таки большая часть блюд создана специально для этого ресторана в нью-йоркском Four Seasons. Оперативное руководство «Ателье» поручено французу Ксавье Бойеру, который строго соблюдает все заветы знаменитого коллеги.

fourseasons.com

57 East 57th Street, +1 212 829 3844

JEAN GEORGES, Trump International Hotel

Этот ресторан, как и отель, в котором он расположен, открылся совсем недавно, но уже входит в топ-лист лучших



гостиничных ресторанов Нью-Йорка – по мнению экспертов Zagat. Неудивительно, учитывая, что его шеф – Жан-Жорж Вонгерихтен, – один из немногих нью-йоркских поваров, на счету которых три звезды гюда «Мишлен». В меню своего именного ресторана Вонгерихтен предлагает некий микс из французских, американских и индокитайских ингредиентов, а также проводит мастер-классы.

trumpintl.com

One Central Park West, +1 212 299 1000

ASIATE, Mandarin Oriental

Согласно тому же гиду Zagat, этот ресторан определенно относится к лучшим в Нью-Йорке с точки зрения декора помещения, работал над которым именитый дизайнер Тони Чи. Главная фишка – панорамные виды на мегаполис, которые, однако, не отвлекают от еды. В меню – современная интерпретация блюд азиатской кухни.

mandarinoriental.com/newyork

80 Columbus Circle at 60th Street,
+1 212 805 8881

ADOUR, St. Regis

Как правило, рестораны, заведует которыми знаменитый француз Ален Дюкасс, носят его имя. Нью-йоркский Adour, не так давно открывший свои двери в отеле St. Regis, – одно из немногих исключений. Однако здесь четко следуют девизу Дюкасса «60% блюда – это ингредиенты, и только 40% – работа повара». В меню, конечно же, блюда французской кухни, а винная карта, пожалуй, одна из лучших в городе.

stregisnewyork.com

Two East 55th Street, at Fifth Avenue, +1 212 710 2277

CAFÉ BOULUD, The Surrey

Одна звезда «Мишлен», полученная Даниэлем Болю за этот ресторан, говорит сама за себя: проверенная временем французская кухня определенно нравится не только жителям Нью-Йорка и его гостям, но и профессиональным критикам. По признанию самого Болю, в работе его вдохновляют четыре музы: классическая французская кухня, сезонные деликатесы, овощной сад и путешествия. Последнее вполне в стиле Prime Traveller.

thesurrey.com

20 East 76th Street, +1 212 288 3700

THE BRESLIN, Ace Hotel

Один из самых модных на сегодняшний день ресторанов Нью-Йорка расположился на территории Ace Hotel. И если в самом отеле (кстати, относительно новом) акцент сделан на яркий современный дизайн, то интерьеры The Breslin можно отнести к разряду классических. Длинные столы, деревянные панели, приглушенный свет – именно таким обычно представляется ресторан, специализирующийся на мясных блю-

На странице слева: вверху – зал ресторана The Palm Court в отеле The Plaza, внизу – ресторан Asiate в Mandarin Oriental; на этой странице: интерьеры Adour при отеле St. Regis и блюдо из меню ресторана Jean Georges в Trump International Hotel

дах. Без «Мишлена», кстати, и тут не обошлось: у The Breslin уже две звезды.

acehotel.com

20 West 29th Street, +1 212 679 2222

MILLESIME, The Carlton

В главном ресторане «Карлтона» тоже царствует французская кухня, причем в основном шеф Лоран Манрик (две звезды «Мишлен») сосредоточился на блюдах из рыбы и морепродуктов. «Декоративная» гордость Millesime – столетний мозаичный пол в обеденном зале.

carltonhotelnyc.com

92 Madison Avenue, +1 212 889 7100

DB BISTRO MODERNE, City Club Hotel

Еще один нью-йоркский ресторан, за еду в котором отвечает шеф Даниэль Болю (буквы DB в названии, соответственно, его инициалы). Два зала, первый из которых более демократичный, а второй с претензией на определенный официоз, разделены винным баром. Местная кухня позиционируется как франко-американская – оригинальное сочетание, как нельзя лучше подходящее к современному бистро.

cityclubhotel.com

55 West 44th Street, +1 212 391 2400

MAIALINO, Gramercy Park Hotel

Оформленный в стиле римской траттории ресторан предлагает блюда итальянской (естественно!) кухни. И хотя в Нью-Йорке, конечно, нет недостатка в хороших итальянских ресторанах, создатели Maialino сумели превратить его в один из самых любимых у местной и не только публики. Столик в основном зале надо обязательно бронировать заранее, зато бар при входе принимает гостей «с улицы».

gramercyparkhotel.com

2 Lexington Avenue, +1 212 920 3300

THE OAK ROOM, The Plaza

Легендарный отель, легендарный ресторан. Впрочем, на данный момент присутствие последнего в нашем обзоре не вполне законно: не так давно The Oak Room закрылся. «Это временно», – успокоили владельцы возмущенных американцев и объяснили, что сейчас ведут переговоры с новым ресторанным



оператором и совсем скоро The Oak Room снова откроет свои двери. Ждем с нетерпением! А пока советуем обратить внимание на The Palm Court и The Plaza Food Hall by Todd English.

theplaza.com

One West 59th Street, +1 212 986 9260

40 лучших ресторанов при отелях. Выбор Prime Traveller. Париж, Лондон, Нью-Йорк, Гонконг

ГОНКОНГ

CAPRICE, Four Seasons

Единственный в Гонконге ресторан французской кухни, имеющий на своем счету три звезды «Мишлен». В интерпретации шефа Венсана Тьерри традиционные блюда, входящие в меню Caprice, получились, по мнению строгих критиков, легкими и освежающими. В винной карте преобладают французские марки из Бордо и Бургундии, но представлены и другие европейские регионы, а также вина Нового Света.

fourseasons.com

8 Finance Street, Central, +852 3196 8860

LUNG KING HEEN, Four Seasons

Гонконгский Four Seasons, наверное, единственный в мире отель, который может похвастаться не одним, а двумя расположенными на своей территории ресторанами, каждый из которых имеет в своей копилке по три звезды «Мишлен». И если Caprice специализируется на французской кухне, то Lung King Heen предлагает китайскую. Обязательно закажите дим-самы, считающиеся одним из самых вкусных блюд этого ресторана.

fourseasons.com

8 Finance Street, Central, +852 3196 8880

T'ANG COURT, The Langham

Этот ресторан неизменно занимает лидирующие позиции во всех авторитетных кулинарных рейтингах, и две звезды «Мишлен» получены им вполне заслуженно – основу меню T'ang Court составляют классические китайские блюда, впрочем, в современной и понятной западному вкусу интерпретации.

hongkong.langhamhotels.com

8 Peking Road, Tsimshatsui, Kowloon, +852 2132 7898

RESTAURANT PETRUS, Island Shangri-La

Отель Island Shangri-La считается одним из лучших в мире по качеству расположенных в нем ресторанов, и мы склонны согласиться с такой оценкой. В частности, наш выбор – Restaurant Petrus (одна звезда «Мишлен»), который помимо отличного французского меню может гордиться своей винной картой и, конечно, отличными панорамными видами на гавань Виктория.

shangri-la.com

Pacific Place, Supreme Court Road, Central +852 2820 8590

GADDI'S, The Peninsula

Когда-то Gaddi's считался лучшим европейским рестораном города. И хотя с 1953 года (именно тогда он открыл свои двери) прошло много времени и сейчас у него полно достойных конкурентов, возраст позволяет Gaddi's



гордиться статусом местной легенды. В меню блюда высокой французской кухни, по вечерам играет тихая живая музыка, а винному погребу могут позавидовать лучшие рестораны мира.

peninsula.com

Salisbury Road, Kowloon, +852 2920 2888

MANDARIN GRILL+BAR, Mandarin Oriental

В основном здесь угощают блюдами на гриле и (по признанию шефа) делают ставку на «прогрессивную» гастрономию. В частности, используют органически чистые продукты. Прогресс, как говорится, на лицо – в копилке Mandarin Grill+Bar уже имеется одна звезда гида «Мишлен».

mandarinoriental.com

5 Connaught Road, Central, +852 2825 4004

PIERRE, Mandarin Oriental

В 2011 году этот ресторан, работающий на территории того же Mandarin Oriental под руководством и именем про-





одного из самых красиво оформленных ресторанов города.

hongkong.langhamplacehotels.com

555 Shanghai Street, Mongkok, Kowloon,
+852 3552 3300

CAFÉ GRAY DELUXE, The Upper House

Один из новейших и, пожалуй, самый модный на сегодняшний день отель Гонконга The Upper House оснащен по последнему слову техники и производит сильное впечатление даже на выдавших виды Prime-путешественников. Конечно, здесь не могли обойтись без отличного ресторана. Café Gray Deluxe пока еще не заработал международных наград, но – поверьте! – у него все еще впереди. Шеф Грей Кунц собрал в своем меню лучшее, что предлагают европейская, азиатская и американская кухни. Получилось интересно и очень вкусно.

upperhouse.com

88 Pacific Place, +852 3968 1106

TIN LUNG HEEN, The Ritz-Carlton

Об открытии The Ritz-Carlton в Гонконге, самого высокого на сегодняшний день отеля в мире, мы писали совсем недавно. В этот раз к общему хору восхищенных коллег-журналистов мы можем добавить только то, что примечательно здесь не только оформление интерьеров и захватывающие дух виды на город, но и ресторан китайской кухни под названием Tin Lung Heen. Prime Traveller рекомендует!

ritzcarlton.com

1 Austin Road West, Kowloon, +852 2263 2263



Слева по часовой стрелке: грушевый десерт из меню Café Gray Deluxe в отеле The Upper House, ресторан Petrus в Island Shangri-La, повара отеля The Peninsula за работой и ресторан Caprice отеля Four Seasons

славленного француза Пьера Ганьера, получил свою вторую мишленовскую звезду. Для того чтобы понять, что произошло это вполне заслуженно, советуем заказать дегустационное меню.

mandarinoriental.com

5 Connaught Road, Central,
+852 2825 4001

MING COURT, Langham Place

Китайская кухня этого ресторана заработала местным шефам две звезды гида «Мишлен», а работы ведущих современных китайских мастеров на стенах и реплики ваз времен династии Минь позволили заслужить репутацию

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

Праздничные торты, редкие вина, дорогой фарфор – авиакомпании не устают генерировать идеи, как привлечь новых клиентов с помощью гастрономических изысков и не потерять постоянных в жесткой конкурентной борьбе. Prime Traveller составил список тех, которым лучше всего удастся удовлетворить своих пассажиров в кулинарном смысле...



ETIHAD AIRWAYS

Один из ведущих мировых авиаперевозчиков делает ставку на разнообразие. В частности, пассажирам класса Diamond First помимо обычного предлагается халяльное меню, блюда для больных диабетом и отдельно для детей. Из приятных мелочей – если в полете вы планируете отметить какое-то торжественное событие, то за 48 часов до вылета можно заказать праздничный торт, который доставят прямо на борт специально для вас.

etihadairways.com

SINGAPORE AIRLINES

Сингапурские авиалинии можно смело назвать пионерами в области изменения подхода к питанию на борту самолета. Еще в 1998 году ее владельцы основали так называемый Международный кулинарный совет, объединив лучших шефов мирового уровня, до сих пор тесно сотрудничающих с собственными поварами авиакомпании. Большое внимание уделяется и винной карте, одна из новинок которой – сладкое белое вино Château Filhot 2009, появившееся в меню Первого класса и Суитов в сентябре.

singaporeair.com

EMIRATES

Пассажиры первого класса Emirates ожидают семь перемен блюд – уже одна только эта цифра говорит о том, что к еде здесь относятся очень серьезно. Закуски, супы, салаты, основные блюда, фрукты, десерт и свежеваренный кофе вам подадут в любое удобное время. Будет, естественно, не только вкусно, но и красиво: в премиальных классах

Emirates используют столовые сервизы британского бренда Royal Doulton, а дизайн столовых приборов разработал дизайнер Роберт Уэлш.

emirates.com

TURKISH AIRLINES

Если присутствие в этом списке перечисленных выше авиакомпаний вполне закономерно и очевидно даже непосвященному в тонкости бортового кейтеринга читателю (понятно, что лидеры рынка авиаперевозок не могут кормить плохо по определению), то появление в подобном материале Turkish Airlines еще лет 10 назад было бы, наверное, невозможно. Тем не менее факт – на сегодняшний день эта авиалиния уверенно занимает лидирующие позиции во всех мировых рейтингах, посвященных еде на борту самолета. Нам особенно нравится то, что на дальнемагистральных рейсах на борту работает шеф-повар, обслуживающий пассажиров бизнес-класса по индивидуальному заказу.

turkishairlines.com

AIR FRANCE

Без присутствия главных мировых гурманов – французов – не обходится ни один кулинарный обзор, и наш список самых «вкусных» авиакомпаний не исключение. Меню для пассажиров класса La Première здесь разработывал не кто-нибудь, а Жюэль Робюшон собственной персоной в компании с Ги Мартеном (оба – обладатели звезд «Мишлен»). Лучшие сезонные продукты, изысканные вина – ведущие шефы не считают специфику обслуживания на борту поводом экономить на качестве.

airfrance.ru



На этой странице: блюдо из меню класса Diamond First компании Etihad; на странице справа: обед в сюите Singapore Airlines (вверху) и кулинарные изыски от Emirates

7 самых «вкусных» авиакомпаний. Выбор Prime Traveller.

Etihad Airways, Singapore Airlines, Emirates, Turkish Airlines, Air France, Qatar Airways, Thai Airways



QATAR AIRWAYS

Из Москвы с пересадкой в Дохе сейчас можно долететь практически куда угодно. Если же вы не относите себя к любителям стыковочных рейсов, то советуем дать «катарцам» хотя бы один шанс и уверяем, что удовольствие от перелетов этой компанией вы определенно получите. Причем не в последнюю очередь, конечно же, благодаря меню, в котором есть блюда всех основных мировых кухонь.

qatarairways.com

THAI AIRWAYS

Как и в случае с другими авиалиниями, присутствующими в этом списке, обед или ужин на борту Thai по антуражу и качеству напоминает скорее трапезу в дорогом ресторане, чем перекус на борту самолета. Последнее нововведение главного перевозчика Таиланда – Chef on call: предварительный заказ блюд из специального меню для пассажиров Royal First Class, вылетающих из Бангкока.

thaiairways.com





Хьюго Иверна и Софи Корнибер, основатели Les Lundis de Fulgurances. На странице справа – участники мероприятия за работой и кулинарное творение су-шефа бельгийского ресторана In de Wulf

Слова Майи Балабановой

ВЫШЛИ ИЗ ТЕНИ

Один раз в месяц помощники известных шеф-поваров становятся главными действующими лицами: придумывают свое меню, подбирают ингредиенты и претворяют в жизнь самые смелые фантазии.

Этот уникальный по своей концепции парижский «ресторан» открывается всего на один вечер в месяц. Здесь все сидят за длинным столом, едят общее комплексное меню, блюда из которого придумывает и готовит не шеф-повар, а его правая рука – су-шеф, а чтобы попасть сюда, записываться приходится заранее.

Автор кулинарного эксперимента под названием Les Lundis de Fulgurances Софи Корнибер никогда прежде не работала непосредственно в ресторанном бизнесе и занималась журналистикой. Пару лет назад она собирала материалы, чтобы написать статью о ресторанном закулисье, и выяснила, насколько важна роль су-шефа. Именно он отвечает за закупки продуктов, выбор

поставщиков и, конечно, безупречное исполнение задумок и рецептов шеф-повара. При этом всегда оставаясь в тени знаменитого босса. Но что будет, если дать ему волю самому придумывать и создавать новые блюда?

Своими мыслями Софи поделилась с другом Хьюго Иверна, который предложил ей проводить кулинарные вечера, где су-шефы могли бы демонстрировать свои таланты. Сказано – сделано! Уже через два месяца – в апреле 2010 года – прошел первый ужин Les Lundis de Fulgurances. Софи и Хьюго даже придумали для своего проекта девиз – «И вторые станут первыми», сначала на один вечер, а потом, возможно, и на всю жизнь.

Собравшиеся в восемь вечера 12 апреля в модном французском ресторане Les Combustibles на рю Абель гости понятия не имели, на что им рассчитывать. Вместо привычных небольших

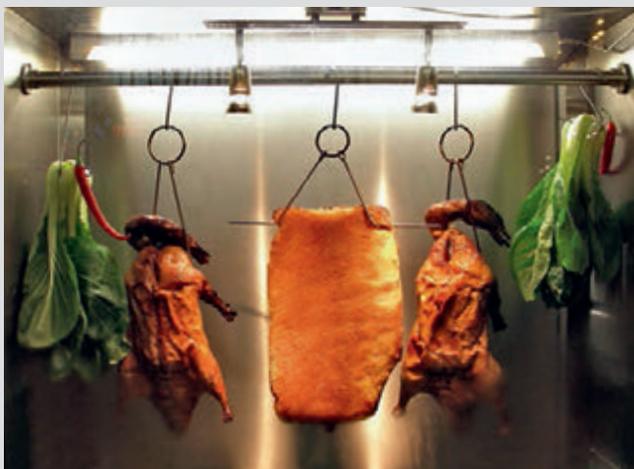


столиков здесь стояли два длинных стола и стулья с указаниями имен посетителей. Наслаждаться блюдами высокой кухни предлагалось не в атмосфере роскоши и утонченности, а в обстановке, приближенной к баварским пивнушкам. К плите встал су-шеф лучшего в мире (по версии журнала Restaurant) ресторана Noma Сэм Миллер. Выступая прежде помощником знаменитого Рене Редзепи, на этот раз Сэм приготовил восемь блюд по своим рецептам. Начался ужин с редиски в горшке со съедобной землей, сделанной из ржаного хлеба, орехов и оливок. Затем чипсы с кремовым соусом, морковь с брусникой, сырая макрель с ореховым молоком и горчицей, устрицы, свиные ножки в пиве, говядина с лепестками из красного лука и на десерт солодовое парфе с вяленой клубникой. Каждое из этих блюд было придумано специально для Les Lundis de Fulgurances и сделано в первый и последний раз, если вы, конечно, не дружите с Сэмом Миллером и не участвуете в посиделках у него на кухне.

С тех пор Софи Корнибер и Хьюго Иверна собирают любителей попробовать что-нибудь новенькое по понедельникам в десятых числах каждого месяца. В поисках «первых вторых поваров» они ездят по всему миру, дегустируя блюда в различных ресторанах, а затем договариваются с шеф-поварами, чтобы те отпустили своих помощников. На их кухне уже поработали Николя Гие из мишленовского ресторана La Mare Aux Oiseaux, Уилли, который обычно помогает Кобе Дезрамолтцу, и многие другие. В главной роли су-шефы пробуют себя не только у плиты. Перед приготовлением ужина они вместе со своей командой и добровольцами, которых Софи и Хьюго находят через свой блог, отправляются на парижский рынок, где выбирают продукты. Повара не ограничены в финансах и концепции, поэтому могут действовать по своему усмотрению. К слову сказать, меню на вечер сильно зависит от того, что в этот день окажется свежее и аппетитнее на рынке.

Несмотря на эксклюзивность и уникальность Les Lundis de Fulgurances, забронировать столик на бенедикс су-шефа может любой желающий, который умеет пользоваться электронной почтой. Достаточно просто отправить организаторам заявку на участие и оплатить ужин – 75 евро на человека. Но случайных посетителей здесь не бывает. Ведь для того, чтобы разглядеть талант того, кто все время находится в тени, нужно обладать очень изысканным вкусом. ☺

events primeconcept рекомендует



Украшенные витрины павильонов во время The World Gourmet Summit в Сингапуре (слева) и оливковое масло на The Good Food & Wine Show в Кейптауне

30 ЯНВАРЯ — 3 ФЕВРАЛЯ

The St.Moritz Gourmet Food Festival, Санкт-Мориц, Швейцария

Одно из главных светских зимних направлений, швейцарский Санкт-Мориц, принимает у себя не менее светский гурмэ-фестиваль.

19 ФЕВРАЛЯ — 7 МАРТА

Фестиваль лимонов, Ментон, Франция

Во время этого фестиваля город Ментон украшается невероятными фигурами из лимонов, апельсинов и грейпфрутов.

20-22 ФЕВРАЛЯ

Vinisud, Монпелье, Франция

На международный салон средиземноморских вин ежегодно приезжают более тысячи производителей этого напитка.

1-31 МАРТА

Eat & Meet, Зальцбург, Австрия

Этот фестиваль организован городским советом Старого города и нацелен «на популяризацию гастрономических идей».

25-28 МАРТА

Vinitaly, Верона, Италия

За 40 лет своего существования эта выставка превратилась из торговой ярмарки в законодателя стиля мирового виноделия.

23 АПРЕЛЯ-6 МАЯ

The World Gourmet Summit, Сингапур

Шеф-повара со всего мира, обладатели звезд гида «Мишлен», соберутся в Сингапуре, одном из главных гастрономических направлений Азии, на The World Gourmet Summit. Программа саммита обширна: гала-ужины, различные дегустации, ярмарки и ресторанные туры.

3-7 МАЯ

The Spirit of Speyside Whisky Festival, Спейсайд, Шотландия

Один из самых знаменитых фестивалей виски проходит в шотландском Спейсайте, городе с самым большим количеством вискикурен в мире.

24-27 МАЯ

The Good Food & Wine Show, Кейптаун, ЮАР

Одна из главных выставок достижений мирового ресторанного бизнеса и виноделия.

15-17 ИЮНЯ

Food & Wine Classic, Аспен, США

Ежегодный фестиваль, организованный журналом Food & Wine, отмечает в этом году свое 30-летие.

28 ИЮНЯ-1 ИЮЛЯ

The Bordeaux Wine Festival, Бордо, Франция

Этот праздник приходится на последний уик-энд июня.

19-28 АВГУСТА

The Copenhagen Cooking Festival, Копенгаген, Дания

На пятый по счету ежегодный фестиваль соберутся все любители «нордической» кухни.

1-30 СЕНТЯБРЯ

Pizzafest, Неаполь, Италия

Главный фестиваль пиццы в мире

и одно из ярчайших событий Италии. На фестиваль съезжаются лучшие мастера (пиццайоло) со всего мира.

8-12 СЕНТЯБРЯ

The Budapest International Wine and Champagne Festival, Будапешт, Венгрия

Лучшие виноделы примут участие в выставках и ярмарке, организованных на площади у Будапештской крепости-бастиона.

16-21 СЕНТЯБРЯ

The York Food & Drink Festival, Йорк, Великобритания

Самый масштабный гастрономический фестиваль Великобритании каждый год осенью проходит в Йорке.

21-23 СЕНТЯБРЯ

Международный фестиваль устриц, Галвей, Ирландия

Юбилейный 55-й фестиваль устриц пройдет в ирландском городе Галвей.

22 СЕНТЯБРЯ — 7 ОКТЯБРЯ

Oktoberfest, Мюнхен, Германия

Всемирно известный фестиваль собирает гостей и жителей Мюнхена на баварском Терезином лугу.

СЕНТЯБРЬ

The World Gourmet Food Festival, Бангкок, Таиланд

В бангкокский Four Seasons съедутся самые прославленные шеф-повара мира.

6 ОКТЯБРЯ — 18 НОЯБРЯ

Национальная ярмарка трюфелей, Альба, Италия

С 1929 года в итальянском городке Альба (Пьемонт), столице белого трюфеля, проходит Национальная ярмарка трюфелей.

8 ОКТЯБРЯ — 8 НОЯБРЯ

Московский гастрономический фестиваль, Москва

Каждый ресторан-участник представляет широкой публике свои специально приготовленные дегустационные сету.

18-22 ОКТЯБРЯ

Salon du Chocolat, Париж, Франция

Шоколадная ярмарка в Париже, одна из самых крупных в мире, знакомит с последними достижениями поваров-кондитеров, производителей шоколада и какао-бобов.

ОКТЯБРЬ-НОЯБРЬ

Фестиваль итальянской кухни Buona Italia, Москва

Ежегодное светское событие проходит с участием представителей лучших московских ресторанов итальянской кухни.

2-5 НОЯБРЯ

Merano Wine Festival & Gourmet, Мерано, Италия

Один из ведущих гастрономических фестивалей Италии, настоящий саммит изысканных вин и продуктов. Трудно сказать, что на нем важнее: дегустации вкуснейших напитков мира или ужины от ведущих шеф-поваров.



Вверху — сфинкс, сделанный из лимонов во время фестиваля в Ментоне; справа — торжественное шествие на фестивале виски в Спейсайте



englishsummary

PRIME TRAVELLER/SPECIAL ISSUE 2011

Andrey Dellos

What advice can you give to someone who dreams of opening a restaurant in Moscow?

If he's a decent person, I'd give him the following advice... don't do it. I'll be honest: People have been coming to me with the same question for years. I haven't been able to dissuade them, and in the majority of cases, things have ended in disaster. Why haven't things just ended badly? Because the specifics of the restaurant trade are these: It's the most expensive — at the start you have to invest at least half a million dollars — and risk-prone business. You pump in colossal sums of money and have no clue what will come of it in the end. For some reason, loads of people dream of having their own restaurant, but the statistics don't lie: For practically every restaurant that opens, another one closes. People have a rose-colored picture in their heads, but the reality is entirely different. A purely pragmatic approach doesn't work, a restaurateur is a unique symbiosis of top manager and lone artisan. Putting this business on an industrial scale is not a simple task. Today for example I have eight sites around the world, and every member of my team pesters me personally about every little detail. So if someone is absolutely dying to open a restaurant, my advice is as follows: Open up a little cafe with six or so tables, and try to lose only that amount of money.



What are your five favorite restaurants in Moscow, not including your own?

I'm too harsh a restaurant critic: I can count my favorite restaurants in the whole world on the fingers of one hand, and in Moscow it would be even more difficult.

What sort of food is undervalued in Moscow?

Without a doubt — Oriental food.
— Continued on page 51

Truffles of Provence



A new book by Veronika Belotserkovskaya, "About Food. About Wine. Provence," is being released in December 2011. It is dedicated to various gastronomic delights and will without doubt become a bestseller. For now we are offering Prime Traveller readers the opportunity to read one of its chapters.

French people are amazingly patriotic about anything to do with food. While the rest of the culinary world is raving about Italian white truffles (*Tuber magnatum pico*), the French are writing about it more reservedly, to put it mildly, through slightly gritted teeth. Even the authoritative Larousse Gastronomique, under the editorship of Joël Robuchon, gives preference to the black kind, considering the white ones less sophisticated and less intense in aroma and taste! And in the famous book by Ducasse (whom I have great respect for) "Alain Ducasse's Provence" in the chapter on black truffles (*Tuber melanosporum*), there is such an ungracious attitude to the white type, that I even started to feel a little embarrassed for Piedmont. Which doesn't however prevent him from putting on gastronomic "sabbaths" at all his restaurants during white truffle season. If you want a portion of risotto for

250 euros — "Here you go, but we will write about them with a little arrogance." The black ones, even though they're cheaper and there's less profit in them, are still better!

We probably need a little bit of background at this point. European cooking has been using truffles since ancient times. Socrates and Plutarch claimed that truffles grew in damp soil as a result of lightning strikes. In the middle ages, they were practically never used: A lack of understanding of the countryside led people to think that truffles were a product of the devil. It should be said they really don't look that great. They only came back into use during the Renaissance, and truffles finally became fashionable under Louis XIV. In 1711, French botanist Claude Joseph Geoffroy wrote an article, "Vegetation of the Truffle," in which he classified the truffle as a type of mushroom.

— Continued on page 52

David Dessaux

French food maestro and chief consultant to the Mercury chain of restaurants David Dessaux speaks about what Russia's restaurant culture used to be like and how it has changed in the last 20 years.

David, how did you end up in Russia?

I was exiled to Russia. The catering company for whom I was working was catering for a lot of parties in Moscow and St. Petersburg during the 1990s. From 1993 onward, I started coming here as the official representative of the French arm...

Directly into the bandit-land of St. Petersburg. So what did you think of our tastes in those days?

I was shocked. The first time it was very difficult: I didn't understand a word of Russian, I had an assistant assigned to me, but I let him go after just half an hour, I couldn't make out from his translations whether this was all a dream or things really were as he described them. There were horrendous problems getting hold of products in St. Petersburg, nothing that I wanted to put on the table was available, constant problems at customs. But caviar cost \$100 a kilogram. People ate it at a rate of

half a kilo per person. What a contrast, mon Dieu! Mega-rich clients and bandits who, once they found out I was French, kept pestering me with: "Come work for me." What kind of person was a head chef in Russia in those days? They were like servants. Everyone wanted to buy themselves a head chef. Brrrr.

— Continued on page 64

Emerging From the Shadow

Once a month the assistants to famous head chefs become the chief players: They make up their own menu, select their ingredients and make the wildest fantasies come to life.

This Parisian restaurant, the only one of its kind, is only open one evening a month — everyone sits at a long table, eats the set menu, which consists of dishes not thought up or prepared by the head chef but by his right-hand



man — the sous-chef — and you have to book in advance to get a seat here.

Sophie Cornibert, creator of this culinary experiment, called "Les Lundis de Fulgurances," had never worked directly in the restaurant trade before. She worked in journalism. A couple of years ago, she collected together some material to write an article about a behind-the-scenes look at the restaurant business and explained how important the sous-chef's role was. He is the one responsible for buying products, choosing the suppliers and, of course, perfectly cooking the recipes thought up by the head chef. And all the while, he's in the shadow of his famous boss. So what would happen if he were given free rein to think up and cook his own dishes?

Sophie shared her thoughts with her friend, Hugo Hivernat, who suggested she should organize culinary evenings where the sous-chefs could demonstrate their skills.

— Continued on page 78



Лука Гардини

Лучший сомелье мира
2010 года и амбассадор игристых
вин Ferrari

When and how did you fall in love with wine? *Newborn!! OK I'm kidding. It was fourteen when my father introduced me to a taste of Sappiavese di Romagna -*

What's your favorite wine region? *Piedmont - Barolo - the King - and Barbaresco - The prince -*

Who are your favorite winemakers? *Antoine Ferreri, Salustri, Leroy, Roccaferri, Coche-Duy, Rema, Roque, Belpoggio -*

World's best restaurants in terms of wine-list? *"Enoteca Pinchiorri" di Giorgio Pinchiorri -*

Best wine schools? *Associazione Italiana Sommeliers, Worldwide Sommelier Association and Masters of Wine London -*

The oldest wine you've ever tasted? *Château d'Yquem 1906 -*

And the most expensive? *Cheval Blanc magnum 1947 -*

What's the most overestimated wine? *Château Mouton Rothschild -*

And the most underestimated? *Il Pollenzo, great red wine from Tortonese - Elegance and terroir -*

What wines do you have at home right now? *NOT many, because I use to drink. Anyway: Barbaresco Cuvée 2007 Ressa, Dom Pérignon 2002 and Castello di Vignanello 2007 -*

If you weren't a sommelier, what would you be doing? *Maybe the truffle-dog! Wine is my life! I see myself just "Sommelier" -*

Apart from wine, what other drinks do you like?

Beer first, then water, coke and tea -

A wine for any food? *Ferrari Giulio Ferreri Riserva del Fondatore 2001*

What would people be surprised to know about wine?

Wine Talks! And you should listen to him!



ИСКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ДИЗАЙН-ОТЕЛЬ

65 ПРОСТОРНЫХ НОМЕРОВ С ТЕРРАСАМИ

УЮТНАЯ ЛЕТНЯЯ ВЕРАНДА ВО ВНУТРЕННЕМ ДВОРЕ ОТЕЛЯ

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ КУХНЯ И НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ СЕРВИС

УНИКАЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ВОССТАНОВЛЕНИЯ И ОЧИЩЕНИЯ В SPA DOMINIQUE CHENOT

БОЛЬШОЙ КРЫТЫЙ БАССЕЙН, БАНИ, САУНЫ И ФИТНЕС-ЗАЛ

ТРАНСФЕР НА АВТОМОБИЛЯХ BENTLEY

ШОПИНГ С ПЕРСОНАЛЬНЫМ КОНСУЛЬТАНТОМ В БУТИКАХ «БАРВИХА LUXURY VILLAGE»

ARMANI CASA, BACCARAT, BALENCIAGA, BENTLEY, BOTTEGA VENETA, BRIONI, BVLGARI, CHLOE, CHOPARD, de GRISOGONO, DOLCE & GABBANA, ERMENEGILDO ZEGNA, FERRARI, GIORGIO ARMANI, GRAFF, GUCCI, HARLEY-DAVIDSON, KITON, LORO PIANA, MARNI, MASERATI, MERCURY, PRADA, RALPH LAUREN, ROBERTO CAVALLI, TIFFANY & CO., TOD'S, TOM FORD, YVES SAINT LAURENT, ЦУМ БАРВИХА LUXURY VILLAGE



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

«БАРВИХА LUXURY VILLAGE»

8-й км Рублево-Успенского шоссе, тел.: +7 (495) 225 88 80

www.barvikhahotel.com



PATEK PHILIPPE
GENEVE

Положите начало
собственной традиции.



Часы Patek Philippe служат не только Вам: с ними
Вы передаете свой неповторимый стиль
следующему поколению

ЭКСКЛЮЗИВНО В *Mercury*

Москва: ЦУМ, ул. Петровка, 2, тел. 495 933 7300
Третьяковский пр., 7, тел. 495 933 3393; Кутузовский пр-т, 31, тел. 495 933 3031
пл. Европы, 2, г-ца «Рэдиссон Славянская», тел. 495 941 8929
Тверская ул., 16/2, «Галерея Актер», тел. 495 935 7789
Барвиха Luxury Village, 8-й км Рублево-Успенского ш., тел. 495 225 8870
С.-Петербург: Михайловская ул., 1/7, «Гранд Отель Европа», тел. 812 329 6577



Часы Annual Calendar мод. 5205G, запонки Calatrava