

ЖЕРОМЕ: СВЕЖИЙ ПОДХОД

РЕСТОРАН АВТОРСКОЙ КУХНИ ЖЕРОМЕ ИЗМЕНИЛ СВОЮ КОНЦЕПЦИЮ В ДУХЕ АКТУАЛЬНЫХ ТРЕНДОВ ГАСТРОНОМИИ. А ЗАОДНО НЕСКОЛЬКО ОБНОВИЛ ИНТЕРЬЕР, ПОСУДУ И КАРТУ ВИН.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Первое, что бросается в глаза в интерьере ресторана, — это тубусы гидропонной системы, они расположены во всю ширину стены, на которой раньше висел киноэкран. Из отверстий бодро пробиваются десятки видов пищевых трав — листья и стебли в разной степени пророщенности. Это своеобразное панно, кроме чисто утилитарной функции, стало достойной частью обстановки. Кроме того, зеленые кустики в металлических и керамических емкостях расставлены по всем залам — выглядит не хуже, чем оформление декоративными растениями.

Концептуальное меню и атмосферу создавали шеф-повар ресторана Антонио Фреза и управляющий Андрей Мусихин — пять лет назад они познакомились, работая в другом ресторане Арама Мнацаканова — Il Giarrolo и винном баре Probka на Белинского. В Jerome говорят, что в новой идее воплотились опыт каждого из создателей обновленной концепции и философия управления Арама Мнацаканова в его трактовке «идеального ресторана». Кстати, сам Арам утверждает, что в процесс изменений и кухню Jerome он не вмешивается.

Новая концепция содержит ключевое понятие — «свежесть». Это означает: свежая интерпретация рецептов разных стран, свежесть растений (выращиваются из органических семян прямо в ресторане гидропонным методом) в приготовлении



ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ

блюда, свежий подход к формированию винного листа, где в основном натуральные и биодинамические вина.

Кстати, с 2010 года ресторан стал своего рода лабораторией для экспериментов молодых профессионалов, выросших в Probka Family. Сегодня в команде Jerome, по приглашению Арама Мнацаканова, в качестве су-шефа работает Алмаз Искаков — победитель ТВ-шоу «Адская кухня» и выпускник парижской поварской школы Ferrandi.

Шеф-повар Антонио Фреза, итальянский бренд-шеф ресторанов Probka, — уроженец Апулии, самого южного региона Аппенинского полуострова. Своей второй родиной считает Сан Джованни Вальдарно, небольшой городок в сердце Тосканы, куда его семья переехала, когда ему было



ТАКО С КРАБОМ

12. Любовь к еде ему привили дома мама и бабушка, как это случается со всеми итальянскими поварами. На кухне Антонио Фреза работает с 14 лет, а с 17, покинув родной город, работал во многих ресторанах Италии и за ее пределами. В Петербурге он уже почти семь лет. Работал шеф-поваром в ресторане Арама Мнацаканова Probka на Белинского, в ресторанах Barbaresco и Barberini.

Сет-меню по случаю обновления концепции ресторана состояло из весьма оригинальных блюд: в качестве закуски, например, было предложено тако с крабом. Это чипс из кукурузной муки, который подавался с гуакамоле (пастой из авокадо с соком лайма, кинзой, табаско),

пико де галло (соусом из томатов с кинзой, табаско и луком) и мясом камчатского краба, заправленным оливковым маслом, соком лайма и эстрагоном. А кесадилья — итальянская пшеничная лепешка пьядина — содержала начинку из говяжьих щечек, тушеных с овощами, томатами и кумином и подавалась с сыром эменталь и свежей кинзой. Интересен был и маринованный палтус с цедрой абхазского лимона и пюре из свеклы с маринованным стеблем сельдерея, маринованной маргеланской редькой и водяным крессом. А также «Стуфато Сан Джованнезе» — томленые телячьи щечки с овощами и особыми специями и картофельное пюре, копченое лавандой, с красным щавелем. ■

В «АСТОРИИ» ПОЯВИЛОСЬ СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ

ОТЕЛЬ «АСТОРИЯ» СТАЛ ПЕРВЫМ ОТЕЛЕМ В РОССИИ, ЗАПУСТИВШИМ МЕНЮ СБАЛАНСИРОВАННОГО ПИТАНИЯ, СПЕЦИАЛЬНО РАЗРАБОТАННОЕ ДЛЯ НЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ ДИЕТОЛОГАМИ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ КОМПАНИИ JUST FOR YOU.

ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ В ТРЕХ ТЕКСТУРАХ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ



ФИЛЕ ИНДЕЙКИ В ПЕПЛЕ ИЗ ЛУКА ПОРЕЯ С БУЛГУРОМ И МАЛИНОВЫМ СОУСОМ

Сеть Rocco Forte Hotels, в которую входит петербургская «Астория», уже несколько лет развивает направление диетического, здорового питания Rocco Forte Nourish в своих отелях. Специальные меню запускаются совместно с партнерами — профессионалами в диетологии, и в России в качестве такого партнера был выбран проект Just For You — московская компания по производству и доставке сбалансированного питания. Новые блюда можно попробовать в гостинице «Ротонда».

За новое меню отвечает шеф-повар ресторана Astoria Cafe Давид Эйро. По сути, Just For You продает отелю не еду, а рецепты и технологии — на их основе Дэвид готовит блюда, добавляя свои авторские ноты. Меню сбалансированного питания включает закуски, основные блюда, десерт, а также спа-воду (природно структурированную минеральную) и смузи. Среди

низкокалорийных блюд с низким содержанием сахара, без глютена и лактозы — например, микс-салат с бобами Эдамамэ, проростками подсолнуха, вялеными томатами и льняным маслом; морковный суп с кукурузой, филе палтуса с фисташками, кремом из батата и устричным соусом; морковный пирог с ореховым кремом; зеленый смузи из шпината, клубники, банана и протеина семян конопли.

Проект Just For You был создан в 2006 году в Москве доктором Ириной Почитаевой и ресторатором Аркадием Новиковым. Над обширным меню этой компании трудились шеф-повара, нутрициологи и диетологи из России, США, Италии, Великобритании, Франции. Все они старались сделать «правильную» еду еще и вкусной. Цель программы Just For You — изменить стереотипы в области правильного питания и вывести здоровый образ жизни на новый уровень. ■