

Роман Хохлов

# Гастрономическое биеннале



В Гостином Дворе состоялась Международная выставка Sirha Moscow 2014, организованная GL events Exhibitions (Франция) и выставочной компанией «Асти Групп» (Россия). В экспозиции выставки приняли участие крупнейшие российские и международные компании сектора HoReCa и были представлены самые современные тенденции и мировые бренды в ресторанной. гостиничной и барной индустрии.

#### ЗНАКОВОЕ СОБЫТИЕ

Sirha — знаковое событие, которое специалисты, работающие в индустрии гостеприимства и общественного питания, просто не могут оставить без внимания. Год за годом крупнейшее профессиональное мероприятие собирает на одной площадке всех игроков, задействованных в создании трендов будущего: производителей и дистрибьютеров тысячи различных продуктов, оборудования и услуг. Салон дает возможность всем участникам поделиться инновационными достижениями, продемонстрировать креативный подход и новые эффективные решения. Оказываясь в мире Sirha, посетители погружаются в уникальную среду, наполненную интересными решениями и идеями будущего: здесь представлены новые продукты и технические инновации, эксклюзивные сервисы, разработанные специально



Основанный в Лионе, бренд Sirha постепенно завоевал доверие индустрии, которая является основной целевой аудиторией. Сегодня Sirha разворачивает международную программу, создавая сеть Sirha для обмена опытом между экспонентами, партнерами и посетителями для решения насущных задач, стоящих перед управляемыми им бизнесами. Салон Sirha дает эффективный кроссдисциплинарный ответ на вопросы, связанные с развитием экспорта в индустрии общественного питания и гостеприимства по всему миру.



для кухни и столовых, передовые форматы наглядной демонстрации, престижные кулинарные состязания, обмен опытом и идеями между представителями профессионального сообщества.

В рамках прошлого салона Sirha в 2013 году вниманию публики было представлено более 630 инновационных решений, включая 231 мировую премьеру. Экспоненты представляли 26 стран и 5 континентов. Во время выставки каждый день проходило 1,5 тыс. презентаций новых продуктов.

Репутация Sirha непрерывно крепнет во Франции и за ее пределами благодаря комплексному уникальному предложению и успеху таких престижных мероприятий, как Bocuse d'Or, Coupe du Monde de la Pâtisserie и World Cuisine Summit.

Украшением салона является финал самого престижного Международного конкурса поваров Восиѕе d'Or, определяющего лучшего повара в мире, и финал кубка кондитеров Coupe du Monde de la Pâtisserie, собирающий 22 ко-

манды, каждая из которых состоит из трех специалистов. В общей сложности в рамках салона проводится около 20 соревнований. Помимо этого, под опеку Sirha попал перспективный фестиваль креативной кухни Omnivore World Tour.

## В ОЖИДАНИИ ПРАЗДНИКА

В 2015 году на салоне Sirha, который по традиции пройдет на территории Eurexpo-Lyon с 24 по 28 января, все желающие смогут посетить 11 специальных выставочных зон, занимающих общую площадь более 130 тыс. кв. м. В рамках салона вновь состоится вручение премий Sirha Innovation Awards и будет работать территория New Products, где публике представят самые инновационные продукты года. Sirha откроет площадку для демонстрации трендов будущего — лабораторию Food Studio, где своими глазами можно будет увидеть эксклюзивные кулинарные новшества. Также посетителей ожидает зона Sixième Sens Table Scene Collections — полно-

ценный ресторан, главный принцип которого — иновационность. Еще одна новая территория салона Shop of the Future — дискуссионный форум, где можно найти информацию о самых передовых технологиях, позволяющих оптимизировать работу магазинов.

В завершение насыщенной программы 27 января 2015-го состоится второй конгресс Sirha World Cuisine Summit. Титулованные шеф-повара, представители экономических структур, политики, производители, исследователи поделятся с несколькими сотнями участников своим видением будущих изменений, связанных с индустрией общественного пита-

ниям на высоком уровне конгресс сразу же стал своеобразной исследовательской лабораторией, выявляющей ключевые тренды будущего и те изменения, которые необходимы для перемен к лучшему.

## ПРАЗДНИК ВЫСОКОГО ВКУСА

Состязания в кулинарном мастерстве захватили мир. Но самое престижное из них, основанное шеф-поваром столетия Полем Бокюзом, пройдет с 27 по 28 января 2015-го в рамках салона Sirha. Это Bocuse d'Or — уникальное шоу и центр единения для всей профессиональной индустрии.

Жесткие условия конкурса регулярно обновляются, предлагая участникам и наблюдателям уникальное столкновение различных кулинарных техник и гастрономических культур, тем самым обозначая новые тренды и выявляя новые таланты

ния. Благодаря экспертным форумам, уникальным мастер-классам, оживленным дебатам и обсужде-

Конкурс объединяет 3500 шефповаров, живущих и работающих в 100 различных странах и образующих динамичное сообщество, прославляющее превосходство. Восиѕе d'Or и партнеры конкурса стремятся культивировать ответственный подход, делая акцент на сбалансированном развитии, тем самым поддерживая новое поколение шеф-поваров, которые полностью осознают свое влияние на окружающий мир.

В следующем году Франция возвращает свой титул обратно в игру: среди 60 стран, которым предстоит принять участие в трех континентальных отборочсоревнованиях (пройдут в Латинской Америке, Европе, Азиатско-Тихоокеанском не), будут определены 24 страны, которым предстоит бороться за победу в Лионе на невероятном гастрономическом турнире в рамках Sirha 2015. В захватывающем шоу Bocuse d'Or, разворачивающемся на глазах у 2500 болельщиков и строгого жюри, состоящего из самых титулованных шефов планеты, примут участие только 24 кандидата, представляющие 5 континентов. В результате сражения будет определен лучший повар планеты, которого удостоят титула «Золотой Бокюз».





В прошлом году обладателем этого уникального трофея стал французский шеф Тибо Ружери. После испытания, длящегося 5 ч 35 мин прямо на глазах у взволнованной публики, он с триумфом представил свои творения, посвященные Версалю, и завоевал первое место на подиуме. Датский шеф Джеппе Фолдагер и японский шеф Нориуки Хамада завоевали второе и третье места соответственно.

Жесткие условия конкурса регулярно обновляются, предлагая участникам и наблюдателям уникальное столкновение различных кулинарных техник и гастрономических культур, тем самым обозначая новые тренды и выявляя новые таланты. В меню этого исключительного конкурса два символичных испытания: блюда из мяса и рыбы. Эти оригинальные творения должны быть безукоризненно выполнены кандидатами и их помощниками под наблюдением наставников. Жюри, состоящее из величайших шефов нашего времени, оценит каждое выступление согласно критериям: эстетичность, выбор ингредиентов (в особенности предпочтение отдается продуктам и ингредиентам, типичным для каждой страны) и, конечно же, вкус блюд, что по-прежнему является сутью соревнования. В конкурсную программу прошлого года были введены новые правила. Так, например, кандидаты теперь обязаны выбирать гарнир и составлять его рецепт накануне конкурсного дня, что требует от них еще большей креативности.

2015 год подарит прекрасную возможность подтвердить цен-

ности, пропагандируемые конкурсом Bocuse d'Or: соревновательный дух, передача знаний, постоянные тренировки, обмен опытом, стремление превзойти самого себя, уважение к соперникам и к продуктам и ингредиентам, с которым ты работаешь.

Сегодня цель конкурса Bocuse d'Or — открытие новых территорий (Африка, Ближний Восток, Тихоокеанский регион) с целью расширения международного сообщества шеф-поваров и привлечения еще большего количества кандидатов и болельщиков. Одно из главных преимуществ конкурса — уникальный процесс отбора кандидатов, проходящий в каждой из стран-участниц. Три континентальных отборочных мероприятия, две страны, участвующие автоматически (США, Канада), два льготных права на участие, распределяемых решением Организационного комитета, 60 стран, сражающихся за право участвовать в конкурсе. Каждый из этих шагов на пути к финалу конкурса Bocuse d'Or в Лионе — великолепное самостоятельное шоу, открывающее публике тенденции будущего!

#### «СЛАДКИЕ» ПЕРСПЕКТИВЫ

Каждые два года Coupe du Monde de la Pâtisserie собирает на конкурсной площадке лучших представителей кондитерского искусства. В 2013 году французская команда удостоилась особого внимания благодаря десерту из шоколада Квентина Бейли, десерту из сахара Матье Бландана и произведению изо льда Джофрей Лофантена. Второе и третье места на подиуме заняли Япо-

ния и Италия. Кубок кондитеров, задуманный как действительно креативное шоу, позволяет продемонстрировать различные профессиональные навыки, ко-



# COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERI BATTLE

Битвы кондитеров — это своего рода кондитерские сражения, отличающиеся особым задором, сжатыми временными рамками, скоростью и духом современности. Поскольку эти поединки не имеют отношения к отборочным мероприятиям Coupe du Monde de la Pâtisserie, их можно проводить в любое время, без каких-либо ограничений. Впервые битва кондитеров прошла в рамках салона Sirha Moscow (с 24 по 26 марта 2014) и состоится в рамках салона Sirha Istanbul (с 27 по 29 ноября 2014). Битвы кондитеров также позволяют выявить потенциальных кандидатов для дальнейшего участия в следующих отборочных этапах Coupe du Monde de la Pâtisserie.





торые и составляют основу кондитерского искусства (умение работать с шоколадом, сахаром, льдом).

Чтобы выбрать лучших среди 22 команд, участвующих в Кубке, Организационный комитет во главе с Габриелем Пайлассоном, основателем и президентом конкурса, запланировал 6 поочередных туров общей длительностью 10 ч. Испытания потребуют от участников концентрации, тщательности и безупречного технического мастерства. Каждая команда, состоящая из трех кондитеров, должна будет приготовить три десерта из замороженных фруктов, дюжину десертов на тарелке и по одному художественному творению из сахара, шоколада и скульптурного льда.

В январе 2015 года в рамках салона Sirha на территории выставочного центра Eurexpo-Lyon состоится четырнадцатый кубок кондитеров, главная задача которого — пропагандировать ценность высочайшего качества и мастерства, уважение к различным культурам, передачу навыков и профессиональных секретов, сбалансированное развитие, взаимодействие кондитеров, живущих в разных уголках планеты. Сегодня этот конкурс является всемирно признанным ориентиром среди всех конкурсных программ, связанных с работой с сахаром, льдом и шоколадом. В его рамках 22 команды, в каждой по три кондитера (в общей сложности 66 кандидатов, представляющих Европу, Африку, Азию и Южную Америку), сойдутся в напряженной борьбе за трофей, права обладать которым удостаиваются величайшие таланты мира за свои творения из шоколада, льда и сахара. Участникам конкурса, требующего демонстрации таланта и креативного подхода к современному мастерству кондитера, также предстоит столкнуться с новыми правилами и ограничениями.

С 1989 года правила и ограничения регулярно обновлялись, стимулируя участников конкурса проявлять еще больше креативности и дарить всем поклонникам не теряющее актуальности яркое шоу. В 2015-м впервые за всю историю конкурса кандидаты должны будут создать монолитную скульптуру из шоколада и интегрировать ее в художественное творение из этого же лакомства. Для создания творения изо льда будет необходимо использовать два идентичных ледяных блока, что придаст испытанию дополнительную техническую сложность, не отменяя при этом выдвигаемые

# **CETL SIRHA**

Sirha состоит из четырех международных профессиональных выставок, которые хорошо зарекомендовали себя в городах проведения, гармонично сочетаясь со спецификой каждого рынка, но в то же время обладая своим неповторимым духом.

Мероприятие, место проведения	Даты	Количество участников	Количество посетителей
Sirha Geneva — Palexpo Genève	26-28 января 2014	180	9,850
Sirha Moscow — Гостиный Двор, Москва	24-26 марта 2014	122*	10,064*
Sirha Istanbul — Стамбул, конгрессцентр	27-29 ноября 2014	145*	7,870*

<sup>\*</sup> Данные за 2013 год.

международным жюри требования ко вкусу и внешнему виду.

#### МОСКОВСКИЕ ПРЕМЬЕРЫ

На суд российской аудитории в этом году был представлен новый формат соревнования. 25 марта состоялась премьера эксклюзивного кулинарного состязания Восиѕе d'Or Battle, аналогов которому в России еще не было. Основной целью конкурса стала популяризация русской кухни и приготовление традиционных национальных блюд с естественной гастрономической подачей.

В состав жюри Bocuse d'Or Battle под председательством Анатолия Комма вошли: Стурла Биргиссон (Sturla Birgisson) — судья конкурса Bocuse d'Or, глава национальной сборной Исландии на Bocuse d'Or; Ролан Дебюс (Roland Debuyst, Бельгия), призер конкурсов Bocuse d'Or, в 2011 году отмечен двумя звездами Мишлена, и Андрей Захарин, главный редактор журнала «Гастрономъ».

Специально на эксклюзивную премьеру Bocuse d'Or Battle

в Москву приехали зарубежные участники конкурса: Саймон Халстон (Simon Hulstone, Великобритания) — шеф-повар ресторана The Elephant, обладатель многих престижных наград, в том числе одной звезды Мишлена; и Хейди Пиннак (Heidy Pinnak, Эстония), возглавившая ресторан Egoist — первый эстонский ресторан, вошедший в известный рейтинг San Pellegrino World`s 50 Best Restaurants.

С российской стороны в конкурсе приняли участие: Роман Гончаров — бренд-шеф сети кафе «Вермишель»; Евгений Мещеряков — шеф-повар ресторана La Ferme; Андрей Матюха — шеф-повар ресторанов «Борщбери» и «Кинза» в Краснодаре и Бахтияр Алиев — бренд-шеф проекта А. Новикова Бараshka.

Основная интрига конкурса заключалась в том, что только перед началом состязания его участники узнавали набор продуктов, из которых им нужно было приготовить русское блюдо. В первом и втором раундах это были гречка,

свинина, можжевеловые ягоды и фуа-гра. На каждый раунд было выделено полтора часа. Помощниками шеф-поваров выступили ученики из поварской школы Rague.

В первом раунде сразились Бахтияр Алиев и Андрей Матюха. Жюри конкурса отдало предпочтение Андрею Матюхе, приготовившего свинину с тушеной капустой и салом. В состав блюда вошла свинина с луком, гарнир (имитация бородинского хлеба), тушеная капуста с салом, фреш из капусты, гречка с белыми грибами, фуа-гра, грибной соус и соус из тыквы с кориандром.

Во втором раунде выступили Евгений Мещеряков и Роман Гончаров. Жюри конкурса отдало предпочтение первому шефповару, который продемонстрировал мясное блюдо (обжаренное мясо плотной структурой и комбинированный бекон) в оригинальной русской подаче — использовал вместо традиционной посуды крону можжевелового дерева (акцент на русский лес).









В третьем раунде по результатам жеребьевки образовались команды: Евгений Мещеряков и Саймон Халстон (красная), и Андрей Матюха и Хейди Пиннак (синяя).

Финалистам конкурса были представлены ингредиенты (перепелка, кедровые орехи, фуа-гра, белый репчатый лук), из которых необходимо было приготовить кулинарный шедевр. Красная команда представила на суд жюри перепелку на кости, а синяя — фаршированную перепелку. В итоге победителем первого в истории Международного конкурса Восиѕе d'Or Battle 2014

стал шеф-повар Евгений Мещеряков из Москвы, который был награжден кубком, сертификатом на прохождение стажировки в Мишленовском ресторане Франции от компании Academparc, сертификатом на сумму 25 тыс. руб. от компании «Кухонные инновационные технологии» и кухонным гаджетом от компании KitchenAid. Все участники конкурса также получили подарки от спонсоров: лучшие книги по гастрономии от издательства «Чернов и Ко», русские напитки от компании «Полугар», подарки от компании «Подравка» (Vegeta). Мировая премьера эксклюзивного кулинарного состязания Bocuse d'Or Battle прошла с большим успехом и привлекла большое число гостей из разных регионов России.

Партнерами конкурса выступили: Rougié (фуа-гра), Bridor (хлеб и выпечка), KitchenAid (миксеры), Adamant (профессиональная форма для шеф-поваров), Academparc (обучение, деловые поездки), Metro Cash & Carry (продукты), Laroche (вино шабли), SMEG (крупная бытовая техника), «Парк БТ» (посуда), Vegeta (приправы) и «Кухонные инновационные технологии».

Еще одним знаковым событием стало совершенно новое кулинарное состязание Coupe du Monde de la Patisserie Battle, которое является своего рода дочерним продуктом всемирно известного конкурса Coupe du Monde de la Patisserie. В состав жюри московского конкурса под председательством Лорана Бурсье, шефкондитера сети пекарен-кафе Волконский, также вошли Тамара Мухина, шеф-кондитер арт-кафе «Галерея»; Александр Кроше, шефкондитер ресторана La-Maree, и Владимир Мухин, бренд-шеф пяти

# SIRHA 2013 В ЦИФРАХ

- 2980 экспонентов и брендов
- 630 новых продуктов, в том числе 231 мировая премьера
- 185 500 специалистов, в том числе почти 19 тыс. поваров (до 14% от Sirha 2011)
- 65 % посетителей люди, принимающие решения, и закупщики
- 23 400 международных посетителей (до 30 % от Sirha 2011)
- 138 стран-участниц
- 83 % посетителей вернулись вновь, чтобы узнать о новых продуктах
- 91 % посетителей заявили, что они довольны результатами посещения выставки
- 18 соревнований, способствующих выявлению новых талантов в сфере гостеприимства и общественного питания

ресторанов: White Rabbit, Red Fox, Luciano, «Облака» (Сочи), «Че? Харчо!».

Участниками конкурса выступили российские кондитеры: Магомед Бабаев, шеф-кондитер ресторана высокой японской кухни МІSАТО; Ликарион Солнцев, шеф-кондитер в паназиатском ресторане Zodiac; Ирина Мовчан, старший кондитер ресторана Raff House; Екатерина Козлова — начинающий кондитер, в декабре 2013 года окончила базовый кондитерский курс школы Ragout.

Цель конкурса Coupe du Monde de la Patisserie Battle поддержать молодых российских поваров, предоставив им возможность продемонстрировать свои таланты в кондитерском искусстве. Участники должны были в первом туре представить собственное видение традиционного имбирного пряника, а во втором создать новый десерт, основой которого являлись красные ягоды и карамель. Длительность каждого раунда — один час. Финальное состязание длилось 2 ч. В первом раунде соревновались Екатерина Козлова и Магомед Бабаев, которому жюри конкурса отдало свое предпочтение. Участник покорил жюри не только приготовленным блюдом, но и сервировкой: посуда, в которой подавалось блюдо, была ручной работы и сделана в Японии. М. Бабаев приготовил заварной пряник «Дальний Восток» со вкусом меда в японском стиле с добавлением крошки по традиционному русскому рецепту. В состав десерта вошло креветочное мороженое и специальный крахмал. Во втором раунде сразились Ирина Мовчан и Ликарион Солнцев. На этот раз жюри конкурса отдало предпочтение даме, приготовившей уникальный имбирный пряник с добавлением карамели. Ставка была сделана на игру со вкусами (желе-мандарин, имбирный хлеб, каштановый мед, апельсин, специи, орехи). В финале состязались М.Бабаев и И.Мовчан. Главным критерием финала являлся вкус, помогающий выявить высочайшее качество. В итоге победителем конкурса Coupe du Monde de la Patisserie Battle стала И. Мовчан, в десерте которой присутствовали крем лимон-грасс, бисквит, чай Сангрия, сок малины, меренга, разные виды ягод и желе. Стоит отметить, что И. Мовчан работает старшим кондитером в Raff House, где создает уникальные десерты в ресторане высокой авторской кухни Helene Darroze, открытом Элен Дарроз, обладательницей звезд Michelin. И. Мовчан была награждена кубком, поездкой в Лион в качестве VIP-гостя на конкурс Coupe du Monde de la Patisserie, который пройдет в рамках выставки Sirha Lyon 2015 в январе следующего года, и сертификатом на сумму 25 тыс. руб. от компании «Кухонные инновационные технологии». Лучшие книги по гастрономии от издательства «Чернов и Ко» были подарены участникам конкурса и членам жюри. Все участники также получили памятные медали и призы от партнеров мероприятия и выразили надежду, что этот конкурс станет ежегодным, поскольку уже его премьера собрала большое число российских поклонников кондитерского искусства.

26 марта на площадке Sirha Bar Academy Барменская ассоциация



России провела Московский отборочный тур на Всероссийский финал чемпионата мира по барменскому искусству — World Cocktail Championship 2014 (WCC). Участники по традиции соревновались в двух категориях: «Миксология» и «Флейринг». В первой номинации оценивались классическая техника приготовления и вкусовые качества авторских коктейлей. В номинации «Флейринг» оценивалось артистическое выступление участников, которые превращают приготовление коктейлей в яркое и захватывающее шоу. Путевки на WCC 2014, который состоится в июле этого года в Москве, в номинации «Миксология» завоевали Евгений Шашин (1-е место, Mendeleev bar) и Александра Гвоздева (2-е место, «Барбара бар»); а в номинации «Флейринг» — Александр Штифанов (1-е место, Mosflair) и Вячеслав Беляков (2-е место, Mulata bar).

В период с апреля по июнь этого года также состоятся региональные отборочные туры WCC 2014 в Хабаровске, Красноярске, Омске, Екатеринбурге, Оренбурге, Астрахани, Смоленске и Санкт-Петербурге. По итогам финала





лучшие бармены отправятся защищать честь страны на чемпионат мира, который пройдет в ЮАР (Кейптаун) осенью этого года.

Не менее значимым событием салона стал отборочный тур по Центральному федеральному округу (ЦФО) Национального чемпионата по приготовлению чая. Организатором выступила московская компания «Чайная высота. Дом чая и мороженого», а также журнал «Кофе и Чай в России».

В отборочном туре приняли участие 19 чайных мастеров, которые боролись за право представлять ЦФО на Национальном чемпионате, который пройдет в сентябре этого года.

Победителем в номинации «Чайная композиции» стала Устинья Костеркина (представитель команды «Чайной высоты»), в номинации «Мастерство заваривания чая» — Евгения Ярченко (самостоятельный участник), в номинации «Мастерство дегустации чая» — определены два победителя — Сергей Власов и Евгений Ролдугин из команды «Чайной карты».

На площадке Omnivore World Tour привлекли внимание большого количества специалистов и мастер-классы титулованных зарубежных и российских шефповаров, находящихся в авангарде современной русской кухни. В кулинарных демозонах они готовили блюда из продуктов, предоставленных компаниями —

представленным в винных картах лучших ресторанов Москвы, и дегустация французских вин из коллекции компании La compagnie des champagnes, которые проходили в зоне Wine Tasting Area.

#### **ТРЕНДЫ**

Одним из знаковых событий салонов Sirha является конгресс Sirha

# Одним из знаковых событий салонов Sirha является конгресс Sirha World Cuisine Summit

участниками Sirha Moscow. Гости с большим интересом наблюдали за приготовлением эксклюзивных блюд от ведущих профессионалов кулинарной сцены: Филиппа Парка, президента Французской академии гастрономического искусства «АкадемПарк», Мишеля Ленца и Жана Кайе («Снежный мир» — Rougie), Геннадия Сухарева и Алексея Черкасова (Unilever Food Solutions, Cart d'Or), Евгения Бердникова (SMEG) и Мишеля Токича (PODRAVKA — Vegeta Natur).

Также пользовались большим успехом у профессионалов тематические мастер-классы по винам,

World Cuisine Summit. Первый конгресс посетили 700 представителей индустрии общественного питания, и со своими докладами выступили 35 известных шеф-поваров, представителей международных организаций, руководителей ведущих ресторанных сетей, производителей и дистрибуторов, обсуждающих тенденции и проблемы индустрии питания. Мероприятие породило множество дискуссий об исследовании будущего продовольственных услуг, дополненных результатами исследования, проведенного Sirha в 10 странах.



В 2013 году выводы исследования были опубликованы в книгах — Trends and Ideas book и World Research Report.

Один из самых востребованных бизнес-консультантов французский эксперт и маркетолог Фредерик Леб (Frederic Loeb), управляюший директор Sirha World Cuisine Summit, убежден, что это событие позволяет вдохновить специалистов из индустрии общественного питания, а также дает им возможность исследовать новые идеи для своих будущих разработок. Это прекрасная возможность для специалистов принять участие в круглых столах, горячих обсуждениях и дебатах, а также получить новые контакты и расширить связи внутри международного профессионального сообщества.

В этом году столичный салон также не обошелся без насыщенной деловой программы. В конференц-зале, где состоялась конференция World Cuisine Summit, Ф. Леб представил новые направления и мировые тенденции в ресторанной индустрии.

— Все наши данные основаны на строго научном подходе и onu-

раются на результаты серьезных исследований, — отметил Ф. Леб. — Мы опросили порядка 500 респондентов в 10 странах мира, включая США, Турцию, Японию, Китай, Великобританию, Испанию, Бразилию, Россию и др. Главная задача состояла в выявлении основных тенденций и поиске новых путей для развития пищевой индустрии на ближайшие пять лет (2015–2020 гг.). По итогам исследований нам стало очевидно, что с каждым годом в мире увеличивается доля людей старшего возраста (от 55 лет), что сказывается на изменении потребительских предпочтений. Еще одна тенденция — это всемирный гедонизм, а точнее то, что для многих граждан получение удовольствий, в том числе и в сфере питания, становится высшим благом и для кого-то даже целью жизни. Если говорить в целом про ресторанный бизнес, то условно его структуру можно представить в виде пирамиды, состоящей из нескольких сегментов. Основание пирамиды составляет сегмент заведений быстрого обслуживания, а на вершине находится сегмент премиальных ресторанов. Между ними располагается сегмент семейных ресторанов полного обслуживания casual dining, а также демократичных заведений fast casual. Владельцы всех проектов учитывают в своей деятельности несколько факторов, включая преемствентрадиций, постоянное накопление опыта, заботу о здоровье клиентов и стремление к уникальности предложения. Потребители все больше делают акцент на здоровое питание с использованием региональных про-





#### **BOCUSE D'OR**

В 1987 году Поль Бокюз, вдохновившись лучшими спортивными мероприятиями, создал настоящее шоу, посвященное кулинарии и поварам. Так на свет появился Bocuse d'Or. Идея: собрать на одной сцене 24 молодых шеф-повара из разных стран и дать им возможность за 5 ч 35 мин приготовить особые блюда прямо на глазах зрителей и судей. Выбор лучшего: выбор за жюри, состоящим из самых известных шеф-поваров мира. Это больше, чем просто конкурс, созданный шеф-поварами для шеф-поваров.

дуктов. В немалой степени это касается увеличения спроса на свежие морепродукты. Еще одна тенденция касается востребованности первозданных сырых продуктов, не подвергшихся термической обработке. В первую очередь это касается овощей, что хорошо заметно на примере США и Франции. Многие потребители стали отдавать предпочтение привычной им домашней еде. Вполне закономерным явлением в европейских ресторанах стала возможность взятия с собой в контейнеры еды, оставшейся после трапезы.

По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ), к 2015 году примерно 2,3 млрд взрослых людей в мире будут иметь лишний вес, более 700 млн — страдать ожирением. Наиболее велик этот показатель в США (60% населения). Основными врагами здоровья ВОЗ называет глобальное изменение питания в сторону повышенного потребления энергоемких продуктов с высоким содержанием жира и сахаров и низким содержанием витаминов, минералов и других питательных микроэлементов, а также тенденцию к малоподвижному образу жизни. В связи с этим даже появился такой термин как

#### WORLD COCKTAIL CHAMPIONSHIP (WCC)

Чемпионат мира среди барменов, международный конкурс, в котором принимают участие победители национальных отборочных туров более чем 50 стран — членов Международной барменской ассоциации (International Bartender Association). В 2014 году финал пройдет в Кейптауне (ЮАР) с 29 сентября по 4 октября.

«джанк-фуд» (от англ. junk food, «сорная еда»). Им называют пищу, которая не требует приготовления, обладает высокой калорийностью, но при этом содержит множество вредных веществ: сахара, соли, насыщенные жиры, канцерогены и пищевые добавки. К такой «неправильной еде» относят чипсы, соленые орешки, газированные напитки, пирожные, сэндвичи, гамбургеры, хот-доги, шоколадные батончики и т. п. Это серьезный противовес органической еде или натуральным продуктам питания. С учетом этого в мире увеличивается количество ресторанов, предлагающих блюда с небольшим содержанием калорий. А в странах Азии существует даже движение против токсичных продуктов питания, которые представляют вред для человеческого здоровья. Мы информируем потребителей относительно соблюдения основ правильного питания. Несмотря

на общую тенденцию к здоровому питанию, в мире довольно велик спрос на десерты с сыром маскарпоне, сливочным кремом, а также чизкейки и горячий шоколад.

Сегодня общий мировой тренд — это бистрономия — гастрономическая еда за разумные деньги, без довеска в виде интерьерного пафоса. И здесь значение играет идеальное меню, которое определяет совокупность нескольких факторов: свежесть продуктов, разнообразие блюд, четкую концепцию и доступную цену. Понятно, что при этом каждая из стран имеется свою специфику. Например, для США характерна мода на техаско-мексиканскую кухню с обилием приправ и пряностей.

Если говорить про горячие напитки, то сохраняется устойчивый спрос на кофейни. Причем увеличивается доля клиентов, которые отдают предпочтение кофейным напиткам, готовящимся не с помощью традиционных кофемашин, а с использованием альтернативных варочных технологий. Помимо этого, наблюдается спрос на чайную миксологию. Во многих заведениях стали практиковать различные варианты использования чая (в горячем и в холодном виде, свежий, заваренный, предварительно охлажденный, в качестве сиропа или горького настоя).

Сегодня общий мировой тренд — это бистрономия — гастрономическая еда за разумные деньги, без довеска в виде интерьерного пафоса. И здесь значение играет идеальное меню, которое определяет совокупность нескольких факторов: свежесть продуктов, разнообразие блюд, четкую концепцию и доступную цену



- Участие в крупных мировых событиях: Олимпийские игры, кубки мира, международные встречи и т. п.;
- Экспертиза, необходимая для управления многонациональными командами и проектами.

GL Events представляет множество институциональных и частных клиентов, базирующихся во Франции, а также за ее пределами, и осуществляет поддержку их проектов — от планирования стратегии и концепции до непосредственной реализации. Имеет представительства на пяти континентах и в 19 странах и официально зарегистрирована на парижской бирже Euronext в группе Compartiment B. На данный момент в компании работает 3896 сотрудников, а ее финансовый оборот в 2013 году составил 809,1 млн евро.

Структура компании делится на три основных направления:

- GL events Live объединяет все структуры, занимающиеся корпоративными, институциональными и спортивными мероприятиями. Команда группы предлагает готовые решения для крупных международных клиентов и лиц, принимающих решения, от консалтинга и проектирования до реализации.
- GL events Venues управляет сетью из 37 единиц: конгресс-, выставочные центры, развлекательные и многофункциональные залы, которые представлены в крупных городах Франции и за рубежом.
- GL events Exhibitions управляет и организует более 300 ярмарок и выставок под собственным брендом.