

# TASTE OF MOSCOW – САМЫЙ ВКУСНЫЙ ИЗ ВСЕХ ЛЕТНИХ ФЕСТИВАЛЕЙ. РЕДАКЦИЯ DESSERT REPORT ВСТРЕТИЛАСЬ С ШЕФ-ПОВАРОМ ВАСИЛИЕМ ЗАЙЦЕВЫМ, УЧАСТНИКОМ СОБЫТИЯ, И НАРИНЭ БАГМАНЯН, ПРЕЗИДЕНТОМ ВЫСТАВОЧНОЙ КОМПАНИИ «АСТИ ГРУПП», ЧТОБЫ ПРИГОТОВИТЬ ПРЕВОСХОДНОЕ СЕВИЧЕ В РЕСТОРАНЕ ПЕРУАНСКОЙ КУХНИ СНИСА.

Текст:  
Анастасия Карсакова

Фото:  
Мария Достовалова

## Василий, почему именно это блюдо?

**В.З.:** Это севиче очень похоже на настоящее перуанское севиче, но мы его немного адаптировали. Это наш авторский подход, и сегодня нам хотелось бы его продемонстрировать.

**Наринэ, расскажите о фестивале Taste of Moscow. Как у вас возникла идея проводить подобное мероприятие?**

**Н.Б.:** Идея проведения, конечно, не моя. Гастрономическая культура постоянно развивается. Люди хотят не просто ходить в рестораны, но и принимать участие в различных активностях. В последние 5-6 лет проводится довольно много мероприятий с подобной тематикой. Формат Taste of Moscow обусловлен тем, что мы сами ездили по всему миру, посещали фестивали хороших гастрономических форматов и посчитали, что подобное будет хорошо смотреться и в России.

“

«ЛЮДИ ХОДЯТ НЕ ПРОСТО ХОДИТЬ В РЕСТОРАНЫ, НО И ПРИНИМАТЬ УЧАСТИЕ В РАЗЛИЧНЫХ АКТИВНОСТЯХ»  
(НАРИНЭ БАГМАНЯН)

”

**Сколько шеф-поваров, в итоге, приняло участие в фестивале?**

**Н.Б.:** Помимо того, что у нас постоянно работало 20 ресторанов, в которых свои мастера, мы организовывали мастер-классы, на которые приглашали шеф-поваров ресторанов, не принимавших участие в фестивале со своими стенками и мини-кухнями. Более того, в этом году мы впервые обрати-

лись к ресторанам поп-арт форматов. Так что, количество поваров точно достигло ста.

## Как отбирались рестораны для мероприятия?

**Н.Б.:** В этом году у нас был немного другой подход. Когда мы начинали, мы сами ходили в рестораны, мы сами, как говорится, смотрели, объясняли, что это такое и как нужно работать. Мы сделали опрос всех наших посетителей. На голосовании мы выставили всего 80-100 ресторанов, предварительно составив подборку «100 лучших ресторанов». По итогам голосования был сформирован топ-20. Далее мы обращались к ресторанам с предложением подать заявку на участие. Некоторые отказались, у некоторых были гастроли, мероприятия и т.д. Т.е. отбор заведений ведется по голосам посетителей.

**Мероприятие будет проводиться также раз в год или есть планы проводить событие чаще?**

**Н.Б.:** Пока думаю, раз в год. Есть идея проведения зимнего фестиваля в Сочи, но он в стадии разработки, обсуждения. В принципе, у нас есть запросы из разных городов. На наш взгляд, лучше делать столько, сколько можно вытянуть на хорошем уровне. У меня принцип работы сделать так, чтобы всем было хорошо!

**Василий, какое блюдо должен попробовать каждый посетитель ресторана «Чича»?**

**В.З.:** Конечно, само собой севиче! Думаю, это должен быть ролл Никкей.

В целом нужно попробовать блюда из всех трех направлений перуанской кухни: никкей, чифа, креоль.

**Василий, какие казусные случаи с вами происходили на кухне?**

**В.З.:** Я помню за всю свою жизнь только один момент, который можно назвать в каком-то смысле забавным: у нас загорелась кухня. Вся команда просто замерла, огонь был большой. Солью я смог потушить огонь. Потом всю ночь мы отмывали кухню.

**Планируете ли вы работать с другими ресторанами? Зовут, приглашают?**

**В.З.:** Зовут, но мой дом – это White Rabbit Family!

**Василий, люди, насмотревшись телевизионных шоу, ассоциируют шеф-поваров с каким-то злобным мужчиной в колпаке. Ассоциируете ли вы себя с таким образом?**

**В.З.:** Могу честно признаться, что да. Но это не проявление какой-то злобы и агрессии. Иногда, само собой, нужно прикрикнуть, чтобы кто-то быстрее зашевелился, просто его разбудить. У нас кухня открытая, были моменты, когда я так громко кричал, что было слышно в дальнем зале.

**Что нужно есть, чтобы всегда было хорошее настроение?**

**В.З.:** Мое любимое блюдо – мороженое, именно оно может улучшить настроение всегда!

**Н.Б.:** На мой взгляд, главное – вкусно. Тогда и настроение хорошее будет! ☺

## РЕЦЕПТ



### Севiche сибас

#### Ингредиенты

Сибас филе зачищенное – 100 г  
Соль – 3 г  
Перец чёрный дроблённый – 2 г  
Сок лимона – 10 мл  
Сок лайма – 10 мл  
Соус томатный – 120 мл  
Соус сырный на севиче – 10 г  
Кинза – 2 г  
Лук красный – 3 г

#### Для томатного соуса:

Сок юзу – 70 мл  
Соль – 15 г  
Помидоры конкассе – 750 г  
Соус рокота – 20 мл

#### Для мусса из подкопчённого сыра:

Сливки 38% – 400 мл  
Сыр копчёный – 200 г  
Соль – 5 г

#### Приготовление

Томаты бланшируем 10 секунд в кипящей воде, после чего зачищаем от семян и нарезаем. Загружаем томаты в блендер, добавляем сок юзу, соус рокота и взбиваем до однородной массы. Доводим до вкуса солью и дроблённым перцем.

#### Мусс из копчёного сыра

Разогреваем сливки на медленном огне, добавляем сыр, соль и процеживаем через сито. Заливаем соус в сифон, который заряжаем двумя баллончиками газа.

#### Блюдо

Тонко нарезанное филе сибаса маринуем в соке лимона и лайма, приправляем солью и перцем, маринуем в течение 10 минут в миске со льдом. Далее филе выкладываем на тарелку, после чего заливаем томатным соусом, поверх отсаживаем из сифона мусс из копчёного сыра, украшаем веточкой кинзы и кольцами красного лука.



“  
МОЕ ЛЮБИМОЕ БЛЮДО – МОРОЖЕНОЕ, ИМЕННО ОНО МОЖЕТ УЛУЧШИТЬ НАСТРОЕНИЕ ВСЕГДА!  
»  
(ВАСИЛИЙ ЗАЙЦЕВ)  
”

