



ВСТРЕТИМСЯ В КАФЕ

НА ВЫСТАВКЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ
РЕСТОРАННОЙ И ГОСТИНИЧНОЙ
ИНДУСТРИИ SYRHA ОБСУЖДАЛИСЬ
ОЧЕНЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ВЕЩИ — «ЗОЛОТОЙ
БОКЮЗ» И КУБОК КОНДИТЕРСКОГО
ИСКУССТВА 2015 ГОДА, ТРЕНДЫ
В РЕСТОРАННОЙ ИНДУСТРИИ.
А ОТДОХНУТЬ ОТ РАБОТЫ ПОСЕТИТЕЛИ
МОГЛИ В CAFE SAVEURS

Текст: САБИНА ЯГУДИНА



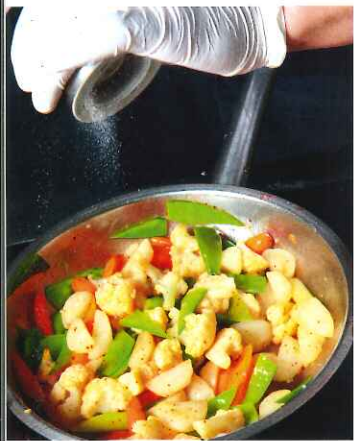
Журнал Saveurs стал информационным партнером мероприятия мирового уровня в области ресторанного бизнеса и индустрии гостеприимства Sirha и представил площадку Café Saveurs, где гости смогли окунуться в атмосферу модного французского кафе. В течение трех выставочных дней посетители площадки Café Saveurs наслаждались изысканными французскими блюдами: террин из дичи на печенье из пармезана, суфле руаяль из мидий с кремом из прованской тыквы. Все это приготовил для них шеф-повар ресторана «Террин» Николай Шестухин — выпускник Institut Paul Bocuse в Лионе, прошедший стажировки у именитых мастеров в мишленовских ресторанах Италии и Франции.

Saveurs благодарит тех, кто помог сделать это выставочное пространство самым уютным на фестивале: итальянскую фабрику 4SiS, производителя дизайнерской мебели из искусственного ротанга, которая предоставила нам стильную мебель для кафе. Также благодарим компанию «ИКЕА», благодаря которой в кафе была замечательная барная стойка и барные стулья. И конечно, огромное спасибо команде ресторана «Террин» за прекрасную атмосферу и гостеприимство на площадке Café Saveurs. ☺

**ГОСТИ МОГЛИ ПОПРОБОВАТЬ
БЛЮДА ОТ ШЕФ-ПОВАРА
РЕСТОРАНА «ТЕРРИН»**



Раду
с мини-
овощами



Отмен
торона
«Перрин»
чур
«Луца»



Гости
Café
Saveurs

