



Будущее ресторанов

С 24 по 26 марта 2014 года в московском Гостином Дворе прошла выставка для профессионалов гостиничного, ресторанного бизнеса и барной индустрии — Sirha Moscow 2014.

В выставке приняли участие около 130 компаний, представляющих всё, что может понадобиться для работы ресторанов и отелей, от продуктов и оборудования до поварской формы и профессиональной литературы. За три дня выставку посетили около 10 000 человек.

Выставка охватывала все стороны деятельности ресторанов, баров и отелей, будь то продукты, униформа, кухонные инструменты или гастрономические и винные издания.

Вину, как одной из важнейших составляющих работы любого ресторана, была посвящена отдельная зона Wine4NoReCa, где проходили постоянные дегустации, в том числе лучших российских вин, таких как «Лефкадия», а также винное казино Simple Wine News.

Другие напитки тоже не были обделены вниманием: в рамках выставки прошли московский отборочный тур WCC 2014 среди барменов и отборочный тур национального чемпионата по приготовлению чая от компании «Чайная высота». В российский финал среди барменов вышли: в номинации «Миксология» — Шашин Евгений (Mendeleev bar) и Гвоздева Александра («Барбара бар»); в номинации «Флейринг» — Штифанов Александр (Mosflair)

и Беляков Вячеслав (Mulata bar). На соревнованиях бариста Barista Battle победила Мария Кикинадзе (кофейня DoubleB).

В этом году на Sirha опробовали новый формат соревнования поваров. Идея в том, чтобы победители предыдущих конкурсов Vocuse d'Or поработали в команде с шефами, пока что только претендующими на медали. На московском этапе повара старались представить свое видение русской кухни. Победу в первом в истории международном конкурсе Vocuse d'Or Battle 2014 жюри под руководством Анатолия Комма присудило шеф-повару московского ресторана La Ferme Евгению Мещерякову, который получил право стажироваться в одном из французских ресторанов со звездами Michelin.

Огромный интерес публики вызвало сражение кондитеров во время Coupe du Monde de la Pâtisserie Battle. В состав жюри под председательством Лорана Бурсье, шефа-кондитера сети пекарен-кафе «Волконский», вошли: Тамара Мухина («Галерея»), Александр Кроше (La Marée) и Владимир Мухин (White Rabbit). Победила Ирина Мовчан, старший кондитер московского ресторана Эллен Дарроз Raff House.

На выставке наибольшей популярностью пользовались стенды, где можно было что-нибудь попробовать: огромные тарелки с морепродуктами и другими деликатесами на стенде La Marée, португальские вина компании «Росагроимпорт», 100%-е пралине у Шоколатье.ру, французские оливковые масла из Прованса и т. д.

