

WINE & SPIRITS ATLAS

Отчий ром. Angostura как часть жизни Тринидада и Тобаго **8**
Вина Долины Луары **14**
Все фляги в гости к нам. Le tour de vin в Санкт-Петербурге **16**
Белое солнце Италии. Стефано Моккагатта о вине своей мечты **22**

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ
ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

ДЕНЬ ПОЛЯРНИКА

19 мая в ресторане Ragout в честь наступающего Дня полярника компания «Маруся Бевереджис РУС» совместно с Bartender Brothers провели финал Первого международного конкурса кулинаров и барменов MAMONT CIRCUMPOLAR MISSION.



Небольшая предыстория

В 2001 году двенадцать искателей приключений попытались долететь до Южного полюса на одномоторной «Аннушке». Экспедиция совершила аварийную посадку на лед в центре Антарктиды, в точке схождения всех земных меридианов, по соседству с американской антарктической станцией «Амундсен-Скотт». В ожидании помощи путешественники согревались водкой и мечтали о своей будущей экспедиции – в поисках мамонтов в Сибири. Самого знаменитого мамонта современности – юкагирского – обнаружили, как часто бывает, совершенно случайно. Честь этого открытия, которое ученые считают важнейшим событием в палеонтологии 21 века, принадлежит охотнику из поселка Юкагир Усть-Янского улуса. Из многолетних льдов вытаяла голова мамонта с обоими бивнями, что позволило предположить, что сохранились и другие останки. Услышав новость, один из двенадцати предприимчивых искателей приключений не поверил своей удаче, и специальная экспедиция в район обнаружения палеонтологического раритета была немедленно снаряжена.

В честь этого незабываемого путешествия и как знак уважения к Сибири и ее символу – мамонту – полярнику и пришла идея создания водки «Мамонт», которая производится у подножия Алтайских гор, на стариннейшем российском спиртзаводе Иткульском, созданном еще в 1868 году. Ее неповторимый вкус проникнут духом приключений, а уникальный дизайн изогнутой бутылки напоминает бивень мамонта.

Сам конкурс призван объединить работу кулинара и бармена. Ведь от того, насколько эта пара в заведении слаженно и гармонично работает, и зависит конечный результат.

10 пар из Лондона, Парижа, Москвы, Казани, Новосибирска, Нижнего Новгорода, Уфы, Перми и Тулы были отобраны уважаемым жюри и приехали на финал в Москву.

Каждая пара должна была выполнить два конкурсных задания:

- представить индивидуальную «превосходную подачу» (perfect serve) водки «Мамонт» с подходящей закуской (холодной или горячей);
- повару приготовить блюдо, а бармену – коктейль на основе водки «Мамонт». Композиция должна быть объединена общей философией, а блюдо и коктейль идеально сочетаться между собой.



Попурри на алтайские темы, горловое пение (Равиль Лиров, Тимур Кыдыков)



Mamont Circumpolar Mission Afterparty

Творения конкурсантов





Члены жюри:
Владимир
Журавлёв,
Алексей
Зимин,
Вячеслав
Ланкин,
Дмитрий
Зотов



Valentin Calvel –
бармен ресто-
рана APICIUS
(Париж)

Работы финалистов оценивались жюри, в состав которого вошли:

Алексей Зимин – физик, филолог, кулинар и путешественник, ведущий кулинарных колонок «Коммерсанта» и «Ведомостей», главный редактор кулинарного журнала «Афиша-Еда», ведущий телепередач «Еда» на Меню-TV и «Готовим с Алексеем Зиминным» на НТВ.

Дмитрий Зотов – шеф-повар международного ресторанного проекта Beefbar (Монако), открывшего Beefbar Junior в Royal Radisson Hotel в Москве. Дмитрий интерпретирует стандартные блюда, внося радикальные изменения не только в варианты его подачи, но и кардинально меняя сам облик продукта. Стиль Дмитрия Зотова можно определить так: классические рецепты + необычная подача + игра со вкусами + микс из русской культуры с европейскими хитами и азиатскими акцентами.

Вячеслав Ланкин – один из самых авторитетных и опытных бартендеров России. Совладелец ресторанов Delicatessen и Tapa De Comida. По-прежнему не отказывает себе в удовольствии постоять за стойкой, смешивая коктейли с использованием новых трендов. Хобби – настаивает наливки «ратафии» и «шрабы». Один из основателей учебного центра «Клабаратория», цель которого – продвижение среди молодежи любви к барной культуре.

Владимир Журавлев – культуролог, один из основателей Bartender Brothers и учебного центра «Клабаратория», основная деятельность – творческая работа в качестве Начальника Эстетического Отдела, где к роду деятельности относятся судейство на барменских конкурсах, а также участие в них в качестве ведущего. Занимается изучением истории бармендинга и созданием материалов на этой базе. К предметам его особой гордости можно отнести обширную библиотеку барменской литературы и коллекцию раритетного инструментария.

По итогам оценки каждого выступления были отобраны 4 команды: APICIUS (Париж), Nori (Лондон), МАМНОМНОМ (Москва) и «Суп Дня – Водка» (Новосибирск).

И победителем стала команда из Парижа – APICIUS Clément Bappel (повар), Valentin Calvel (бармен). Именно они отправятся в путешествие за полярный круг в компании профессионалов-полярников и других интересных людей. Следите за будущими репортажами, а мы поздравляем победителей!!!



Франсуа Фурнье
(Нижний Новгород)
и Марат Саддаров
(бар Noor, Москва)



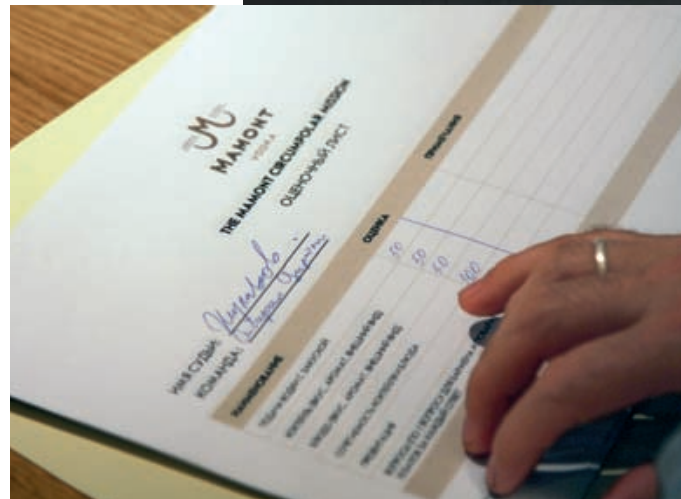
Команда ReLab
(Казань),
Ливанов Карл,
Верхунов Никита



Команда Nori
(Лондон)



Победители:
Clément Bappel,
Valentin Calvel



Оценочный лист