

ЛИЧНОЕ МНЕНИЕ

ЧЕСТНО-ПРЕЧЕСТНО



**МАРГАРИТА
ГОРКИНА,**
редактор
отдела
Еда&Рестораны

Я не знаю, зачем и кому это нужно

Удивительное совсем рядом

Немного придется залезть на броневичок сегодня. Понимаю, что живу с большим количеством людей Самары, как будто в разных городах. И убедилась в этом в очередной раз.

Оказалась впервые в жизни по случаю в кальянной. Не могу это ни нюхать, ни любить, не готова никого понимать в этой любви, потому что у меня, к сожалению, физиологическая, а как следствие, и моральная непереносимость дыма, в котором мне чудится весьма определенный вкус, о котором я воздержусь здесь писать. Но не в этом дело. В данной кальянной нет своей еды. Наверное, это естественно, да? Здесь у меня ноль каких-либо претензий. Речь о другом. В формате мероприятия, на котором я оказалась, подразумевалась еда. И вот выяснилось, что в кальянную ее поставляют из «Ресторана честных цен». Это мне потом рассказали, когда я в немом изумлении застыла перед тарелкой. Во-первых, выглядело это... Как бы помягче. Как отходы жизнедеятельности живых существ. Но подразумевалось, что это а-ля люля. Нет, я не знаю, что там в меню про него написано. Из какого он как бы мяса. Но когда я это разломил - внутри было чье-то красное, почти свекольного цвета мясо. Так было за нашим столом у всех. Поскольку я бы никогда не работала тем, кем я работаю, не обладай я нужной долей безрассудства, естественно, попробовала пожевать. Выплювай, сказал мне организм. Жестко, а по

вкусу - я, пожалуй, воздержусь описывать нюансы. Салат подали - видимо, «Цезарь». В этих случаях принято говорить: особенно хозяйке удались сухарики. И паштет в форме груши. Форма - красивая, содержание - тоже обсуждать не буду. Скажу просто: всю жизнь, без преувеличения, хожу по ресторанам. Такую еду, особенно а-ля люля, - видела впервые.

Хотя удивляет другое: в ресторане этом битком, как мне утверждают все вокруг. Вменяемые с виду люди мне иногда говорят: да там даже ничего, можно поесть. Более того, мне говорят, что в «Ресторане честных цен» бывают читатели «СО». Серьезно? Вы там что едите? Не страшно? И вкусно? Я сама туда зашла в свое время, заказывала еду, выводы сделала, написала. Больше никогда и не заходила. И сама, и никому не рекомендовала. Вы пишете мне в «Инстаграм» больше ваших комментариев злобных. Или просто просветите меня. Я с удовольствием читаю. Особенно, когда сами рестораторы заходятся в истерике, когда пишешь о них правду. По сути, цель так называемых рестораторов (хотя это просто хорошие бизнесмены) мне понятна - едят «сало, мед, фекалии и гвозди», значит, нет к ним претензий. Окей. У меня вопрос к потребителю: вам зачем это? И да, вот эта история про дешево - чужь, конечно. Ничего вам дешево в таких ресторанах не обходится. Здесь еще хоть как-то могу понять

людей без вкуса, но с деньгами, которые пришли экономно погулять. Реально, так сказать, душа просит. Не осуждаю. Кто я такая, чтобы осуждать. А люди, которые раз в месяц, а то и реже позволяют себе походы в рестораны? Вопрос: вы зачем свои деньги тратите на такое? Накопили - сходите и правда в место, где можно поесть ресторанной интересной еды. Что ж себя-то так не любить.

Меж тем полезла посмотреть информацию про «Ресторан честных цен», а они уж третье заведение в Самаре открывают. Однако. Это многое, как ни крути, особенно в сочетании с немаленькой сетью «Фуджи Суши», говорит о гастрономических потребностях жителей нашего города.

Или это просто другая реальность, на которую я раз в год-два примерно наталкиваюсь и впадаю в ступор. Причем заметьте: бывала ваш обозреватель в отдаленных районах города в странных местах, смотрела много практически полупластиковых заведений - и это бывает любопытно, особенно если это касается национальных кухонь. Но здесь ведь другое. Это все прикидывается «шиком, блеском, иммер элгантом». В самом центре города, замечу. Впрочем, после такого понимаешь, что старая добрая поговорка: «Никогда не бывает так плохо, чтобы не было еще хуже» - очень хорошо отражает положение дел в гастрономии нашего возрождающегося города. ■

СОБЫТИЕ

ОБНОВИЛИ ПЛОЩАДКУ

Привлекают панорамой и едой

Известный столичный шеф-повар провел званый ужин для самарских гурманов

АННА МЕДВЕДЕВА

В конце сентября в отеле «Ренессанс Самара» прошло мероприятие, посвященное открытию ресторана Panorama после реновации. Главным гостем гастрономического ужина стал знаменитый российский шеф-повар и телеведущий Константин Ивлев. Совместно с шеф-поваром отеля «Ренессанс Самара» Кириллом Самойловым они создали гастрономический праздник для самарцев.

Этот званый ужин в преддверии открытия площадки посетили как гурманы и знатоки русской кухни, так и те, кто ценит хороший сервис, уютную атмосферу и вкусные блюда. Мероприятие прошло на восьмом этаже отеля «Ренессанс Самара», в обновленном ресторане Panorama, где участники смогли насладиться роскошным видом на Волгу и Жигулевские горы. Организаторы постарались сделать это мероприятие незабываемым. Одному счастливицу даже повезло выиграть бесплатный билет на ужин. Перед этим Константин Ивлев лично посетил Губернский рынок, чтобы выбрать лучшие продукты для такого события.

Помимо ужина присутствующих ждали развлекательная программа и DJ, а также профессиональный фотограф, кото-



рый запечатлел лучшие моменты мероприятия. Константин Ивлев провел мастер-классы по кулинарному искусству, а также дал бесценные советы поварам ресторана. В конце ужина гости праздника поучаствовали в розыгрыше ценных призов и аукционе.

«Посетить ресторан Panorama, который вмещает до 50 человек, и попробовать новые блюда от известного гурмана кухни теперь можно всем желающим. Здесь вы окунетесь в атмосферу комфорта. Стильный интерьер позволит утолить жажду к прекрасному.

Меню ресторана сочетает элементы различных кули-

нарных традиций. Продукты в каждом блюде идеально сочетаются и дополняют друг друга. Меню точно выверенное. Нужно приходить и пробовать», - рассказала генеральный директор отеля «Ренессанс Самара» Наталия Горкина.

В ресторане можно хорошо провести время не только с семьей или друзьями, но и собраться большой компанией на банкет, вечеринки, праздники, тренинги или корпоративные мероприятия. Внимательный персонал поможет продумать все нюансы, чтобы каждый остался доволен. Приятным бонусом станет скидка именинникам. ■

**ИЗВЕСТНЫЙ
ШЕФ-ПОВАР**
Константин
Ивлев показал
гастрономический
мастер-класс
гостям ресторана
Panorama



■ СПРАВКА

• Константин Ивлев является основателем кулинарного направления «Новая русская кухня», а также ведущим шоу-программ «На ножах», «Адская кухня» и «Битва шефов» на одном из телеканалов. Также Константин написал кулинарные книги: «Моя философия кухни», «Кухня настоящих мужчин», «Россия готовит дома», «Уроки шеф-повара», «Готовим на раз, два, три!».