

Ресторан месяца: Соуа автор: Иван ПАНФИЛОВ



В РЕСПЕКТАБЕЛЬНОМ РАЙОНЕ Mayfair прибыло. Открылся новый пафосный ресторан и бар для богатых и знаменитых (в основном иностранцев) и прочих «wannabe». Ресторан Соуа предлагает искусственным обитателям Mayfair современную перуанскую кухню, известную большинству всевозможными seiviche - блюдо из сырой рыбы с нежным маринадом, импровизация на тему сашими. Сходство не случайно - в Перу с давних пор проживает весьма многочисленная диаспора японцев. Дизайн ресторана эксцентрично выполнен с учетом перуанских этномотивов, но в силу планировки (основной зал находится в подвале) это более ночной ресторан. В отдельном помещении находится клубный зал-бар с креслами, диванами и столами, шумной публикой, огромной картой разнообразных текил и ромов, а главное - в карте напитков широко представлена risco - перуанская виноградная водка, обещающая стать следующим после текилы коктейльным хитом с учетом тех громадных средств, которые тратит Перу на пропаганду своего национального напитка. Ежедневно здесь устраиваются всевозможные тусовки с живой музыкой и диджеями. В общем, шумно, весело, балаганисто. Если вы хотите провести вечер с интересным собеседником, сюда ходить не стоит. Если же вы хотите вкусно поесть и выпить в компании нарядных и красивых людей, с которыми вам особенно не о чем беседовать, тогда, безусловно, перуанский Соуа создан для этих целей. На горячее возьмите чилийского сибаса, и вы забудете о черной треске в экзотических азиатских ресторанах-конкурентах, находящихся неподалеку.

Адрес: 1 18 Piccadilly, Mayfair, London, W1J 7NW
www.coyarestaurant.com



Ресторанные новости

CAFÉ ROYAL

В середине XIX века один обанкротившийся французский торговец вином, известный как Дениэл Николс, бежал со своей женой от кредиторов в Лондон с пятью фунтами в кармане. Дениэлу и его сыну, которого он нарек так же как и себя, удалось создать лучший в мире винный погреб. Это факт послужил залогом ошеломительного успеха его Café Royal. На рубеже веков посещение этого кафе стало обязательным для представителей высшего общества. Проще сказать, кого здесь не было, чем перечислять всех знатных особ, которые сюда частенько заглядывали. Примечательно, что именно здесь, в Grill Room, которая недавно была переделана в лаунж и champagne bar, сохранив при этом роскошь барочного интерьера с щедрой позолотой, Оскар Уайльд устроил известный публичный скандал со своим любовником, в результате которого великий писатель отмотал немалый срок. Сегодня Cafe Royal - это модный бутик-отель с весьма специфическим дизайном «не для всех». Аутентичной осталась лишь та самая Grill Room. Я бы хотел надеяться, что хозяева отеля сделают из этого места что-то напоминающее по атмосфере парижский Hotel Costes. Пока же ни обстановка, ни меню, а уж тем более развлекательная программа не соответствуют былой атмосфере богемы и декаданса. Тем не менее сходить туда интересно, особенно снять это место под частную вечеринку.



АУННОЕ PARK

Ко мне часто обращаются друзья и знакомые с вопросом, где можно собраться шумной компанией, устроить торжество со вкусом в английском стиле, да еще и так, чтобы соседей вокруг не было и никто не жаловался на шум веселой компании. Найти такое место непросто. Однако теперь мой список подобных мест пополнился жемчужиной XVII века - это поместье Aynhoe Park в одном из самых живописных и престижных пригородов Лондона - Oxfordshire. Владелец поместья - известный коллекционер James Perkins - совсем недавно открыл свой дом для посетителей. Свежеотреставрированные интерьеры поместья, 12 спален и прилегающие 250 акров садов в 50 минутах езды от Лондона позволяют гостям красиво отдохнуть и насладиться атмосферой изысканного дома, где когда-то гуляла свадьба Jade Jagger, устраивался прием по случаю королевской свадьбы, а Марио Тестино делал

автор: Иван ПАНФИЛОВ



MILE HIGH

Все большую популярность последнее время приобретает концепция ресторанов ror up - что, выражаясь образно, в данном случае означает «накрыть поляну в чистом поле». Например, какое-то время назад один знаменитый ресторан, которого нет в Лондоне, организовал ror-up на несколько дней на территории гостиницы Claridges, где лондонцы могли оценить меню, познакомиться с брендом и необычной кухней. В другом варианте ror-up-ресторан может не иметь никакой привязки к существующему бренду и может быть открыт на время как абсолютно новая концепция. Так, группа креативных товарищей создала новый ресторанный ror-up-проект, именуемый не иначе как Mile High - кстати, именно так называют любителей заняться любовью на высоте 10 000 метров в кабине самолета. Вдохновленные гламуром золотого века авиации 50-х, обворожительными стюардессами компании PanAm, коктейлями и свежеприготовленной на борту изысканной едой, как это было в середине прошлого века, Mile High предлагает, не покидая Лондона, отправиться с ними в необычное гастрономическое путешествие: Гетеборг (13-16 и 20-23 марта) - Бейрут (1-4 и 8-11 мая) - Сицилия (12-15 и 19-22 июня) - Мозамбик (18-21 и 25-28 сентября). «Пассажиры» рейсов Mile High насладятся кухней этих географических направлений и атмосферой джет-сета 50-х под аккомпанемент модных диджеев. Приглашенный бармен уже пообещал, что от его коктейлей некоторые пассажиры могут оказаться в зоне очень приятной турбулентности. Торопитесь бронировать билеты на рейс на сайте www.milehigh.brownpapertickets.com. Цена билета джет-сет-класса 65 фунтов, включает 2 коктейля при регистрации на рейс и 4 блюда в исполнении шефа Оливера Темпелтона.



знаменитые фотографии Кейт Мосс для американского Vogue. В 2011 году знаменитый шеф Хестон Блюменталь, вдохновленный историей и легендами Aynhoe Park, устраивал банкет. Батлер, который уже давно служит в имени, всегда поможет развлечь гостей, забронировать, например, для вас White Rooms Medi Spa неподалеку.

А ну-ка, девушки!

автор: Маргарита КРАСНОПОЛЬСКАЯ, AIWS

В КОНЦЕ ПРОШЛОГО ГОДА уважаемое британское издание The Drinks Business опубликовало рейтинг пятидесяти самых влиятельных женщин в винном бизнесе. Как сказано в аннотации, номинанткам от 33 до 80 лет, они географически равномерно распределены между Старым и Новым Светом, а главная идея ранжирования состояла в привлечении внимания общественности к всевозрастающей роли женщины в винной отрасли.

И действительно, с тех пор как в 1970 году Сара Морфью Стивен (Sarah Morpheu Stephen) стала первой женщиной Master of Wine*, произошла заметная ротация влияния в винном мире. Умные, прекрасно образованные, готовые к риску женщины практически подчинили себе умы коллег по цеху и рецепторы миллионов потребителей вина, чем серьезно потеснили мужчин в бизнесе, который на протяжении веков считался прерогативой сильного пола.

Стоит заметить, что завоевание женщинами винного пространства произошло абсолютно на всех его уровнях. В TOP-50 входят президенты и CEO крупных корпораций, аукционных домов, наследницы винных династий и владелицы знаменитых хозяйств, MW, ученые-энтологи, виноделы, винные критики, журналисты, винные байеры ведущих торговых сетей мира, сомелье и т. д. Кстати, многие из них, до того как заняться вином, сделали успешную карьеру в финансовой, инвестиционной, юридической и дизайнерской сферах.

Кроме привычных винных областей применения знаний и умений, среди номинанток встречаются труженицы нестандартного рода деятельности. Например, терруарист, или эксперт по атрибуции вина, или знаток сочетания еды и вина, или просто celebrity entrepreneur. К слову о последних, многие знаменитые особы шоу-бизнеса поспешили прыгнуть в «винный фургон с оркестром» на радость поклонникам и винопроизводителям. Скарлетт Йоханссон (25-е место в рейтинге) с Moët & Chandon - яркий тому пример.

В списке есть и современные вдовушки с сиротками из Шампани, повторяющие доблестный путь своих предшественниц Барб-Николь Клико-Понсарден (Veuve Clicquot) и Лили Болленже (Bollinger). А также Grandes Dames из Бордо и Бургундии, которые с истинно французским кокетством, не смущаясь, называют себя «крысами из погребов».

Я выбрала нескольких номинанток, кто, на мой взгляд, заслуживает внимания. Энн С Нобл (Ann C Noble) - 45-е место - создательница Aroma Wheel (Колеса ароматов), приспособления, которое позволяет одновременно разобраться и в винных ароматах, и в терминологии. Разделенное на несколько сегментов колесо дает визуальную карту различных категорий и ароматических компонентов в вине.

Морин Дауни (Maureen Downey) - 43-е место - один из ведущих международных экспертов по установлению подлинности ценных вин. Компания Морин - Chaï Consulting - оказывает услуги по управлению частными винными коллекциями в США, а сама Дауни играет ключевую роль в нескольких судебных тяжбах о подделках редких вин, включая нашумевшее дело Руди Курниавана (Rudy Kurniawan).

20-е, коллективное, место в рейтинге отдано когорте блестящих винных колумнистов: Фине Бекетт (Fiona Beckett) из Guardian, Джейн МакКитти (Jane MacQuitty) из The Times, Элин МакКой (Elin McCoy) из Bloomberg, Виктории Мур (Victoria Moore) из The Daily Telegraph и Летти Тиг (Lettie Teague) из The Wall Street Journal. Рекомендации любой из этих пяти приводят к тому, что вино раскупается в тот же день, как выходит публикация о нем.

Я не могу не отметить 33-летнюю Витали Теттенже (Vitalie Taittinger), наследницу шампанского дома Taittinger (на 42-м месте в рейтинге), просто потому, что она сказочная красавица, а это уже достижение!

Моем же ориентиром в работе, эталоном вкуса, стиля и профессионализма остается Серина Сатклифф (Serena Sutcliffe), в рейтинге на 11-м месте. Сатклифф была второй в истории женщиной, получившей степень Master of Wine. На протяжении двух десятилетий, будучи главой международного винного департамента Sotheby's, она держит невероятную власть над игроками вторичного рынка вина в Лондоне, Нью-Йорке и Гонконге. А ее подпись - SS - под аннотацией к вину дороже любой верительной грамоты.

Полный список 50 самых влиятельных женщин винной отрасли можно найти на сайте www.thedrinksbusiness.com.

* Master of Wine (MW) - квалификация, присуждаемая Институтом мастеров вина (The Institute of Masters of Wine, UK) и гарантирующая один из наивысших стандартов профессиональных знаний в винной области.