

image not found or type unknown



Ресторатор – это человек, от которого зависит успех и будущее ресторана, это управленец, контролирующий любое событие, происходящее в ресторане, а также ведает всеми делами ресторана.

Ресторатор может также выполнять роль директора по маркетингу или занимать другую руководящую должность, относящуюся к категории топ-менеджмента, высшего руководства предприятия. Часто, ресторатор, в рамках концепции ресторана, управляющим ресторана выбирает шеф-повара. Иногда шеф-повар, достигая высокого профессионального уровня, открывает собственный ресторан и становится ресторатором, например, как Ален Дюкасс и Поль Бокюз. Именно управляющие ресторана ведут дела своего владельца ресторана в одном или даже нескольких ресторанах. Они решают все организационные вопросы от набора персонала до заключения договоров на поставку продуктов. Главная задача ресторатора сделать ресторан доходным.

Это в первую очередь человек, обладающий такими качествами как: аналитическое мышление и талант умелого организатора, творческий подход, хорошая память, серьезная ответственность, крепкое здоровье и нервная система, необходимость работать интенсивно и сверхурочно, держа в голове тысячу мелочей, умеющий удивить, заинтересовать, привлечь посетителей в ресторан. Не случайно опытные рестораторы сравнивают свои заведения с театром, себя с режиссерами, а посетителей с актерами. Эта новая профессия появилась вместе с бурным развитием в России ресторанного дела, и количество ее представителей растет с каждым днем благодаря многочисленным курсам и семинарам. Эта работа для тех, кто не любит сидеть на одном месте и постоянно готов к встрече с новыми людьми и новыми обстоятельствами. Ни одна школа ресторанного бизнеса не в состоянии дать то, что дадут несколько лет практики. Квалифицированный ресторатор просто обязан пройти все ступеньки этого бизнеса, начав движение с позиции рядового официанта; ведь в его компетенции – полная организация работы ресторана, начиная от набора персонала и заканчивая закупкой продуктов. Интенсивный труд в этой сфере дает плоды уже довольно скоро: грамотный ресторатор может быстро достичь карьерного успеха и войти в категорию элиты ресторанного бизнеса.

В России профессиональный День ресторатора отмечается 7 июня. Это праздник для тех, кто обычно дарит праздник души и тела нам, простым посетителям ресторанных заведений. День 7 июня, который объявлен организаторами Днем ресторатора, выбран не случайно. Дело в том, что именно в этот день в 1893 году было обнародовано Высочайше утвержденное Положение о трактирном промысле, заменившее собой все ранее существовавшие разрозненные постановления, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания. Этот документ регулировал самые различные аспекты деятельности ресторанов. В частности, определялось время их работы, порядок торговли и установки цен. Закон обязывал хозяев заведений иметь таблицы точными указаниями стоимости блюд, по нашему, меню. Можно сказать, что именно с 7 июня 1893 года ресторанное дело в России стало развиваться как цивилизованный бизнес.

Одним из первых рестораторов стал француз Рурто (Rourteau), который в 1582 году основал в Париже ресторан «Тур д'Аржан» (La Tour d'Argent фр.) Это было первое в Париже заведение, которое отличали белые скатерти, чистая посуда и культура обслуживания. Именно ресторан «Тур д'Аржан» вдохновил создателей известного мультипликационного фильма «Рататуй». Известные рестораторы XVIII и начала XIX столетия: Бовилье, Мео, Робер, Роз, Борель, Легак, братья Вери, Неве и Бален.

Известные рестораторы XIX столетия: Вердые — «Мезон-д'Ор», Биньон, Бребан, Риш из «Английского кафе», Петере, Вефур из «Фрер Провансо». Рестораторы современности: Ален Дюкасс (Alain Ducasse), Франция — ресторан «Le Louis XV» в Monte Carlo, «Plaza Athénée» в Париже и «Alain Ducasse» в Essex House, New York, а также более 20 других ресторанов во всем мире. Поль Бокюз (Paul Bocuse), Франция — ресторатор, шеф-повар, основатель Международного конкурса поваров Высокой Кухни «Bocuse d'Or». Гордон Рамзи (Gordon Ramsay), Великобритания.

Жоэль Робушон (Joël Robuchon), Франция. Аркадий Новиков, Россия — создатель и владелец более 30-ти ресторанов. Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко, Россия — владелец ресторанной компании «Росинтер». Андрей Деллос, Россия — рестораны «Пушкин», «Турандот». Савелий Либкин, Украина — рестораны «Стейкхаус. Мясо и Вино», «Дача», «Компот», соавтор пражского ресторана «La Veranda».

Анатолий Комм — московские рестораны «Варвары», «Купол».

Самым престижным достижением ресторатора и шеф-повара является получение

рестораном звезды Красного гида Мишлен – это настоящий праздник для ресторанного бизнеса. А вообще, в ресторанном бизнесе нет понятия праздников, так как все праздничные и выходные дни – это самые рабочие. И действительно, руководству и персоналу ресторана отдохнуть некогда, потому, что секрет успеха ресторана состоит в правильном соотношении таких компонентов, как атмосфера, дизайн, обслуживание и уровень кухни.

Красный гид Мишлен (фр. Michelin, Le Guide Rouge) — это самый известный из ресторанных рейтингов. Гид выпускается с 1900-го года. Рейтинг имеет трёхзвёздочную систему оценки ресторанов. Только сам факт упоминания ресторана в рейтинге Мишлен, даже без присуждения звезды, может послужить мощным толчком к коммерческому успеху ресторана.

По условиям ресторан не имеет права указывать или как-то упоминать о количестве присуждённых им звёзд Мишлен. Политика компании состоит в том, что клиент может узнать о количестве звёзд только из самого гида.

La Tour d'Argent расположен в одном из самых высоких зданий Парижа. Из окон знаменитого ресторана открывается потрясающий вид на Сену и собор Парижской Богоматери. В этом же историческом здании находится знаменитый Музей стола. Этот ресторан любили Александр Дюма и князь Демидов, Эмиль Золя и Оноре де Бальзак, Наполеон III и Бисмарк. Здесь устраивались приемы в честь монархов, а вся русская царская фамилия оставила свои автографы в книге почетных гостей. Говорят, что в ресторане любил трапезничать Король Франции Генрих IV. Именно ресторан «Тур д'Аржан» вдохновил создателей известного мультипликационного фильма «Рататуй» (фр. Ratatouille). Создатели фильма многие месяцы провели в этом ресторане, изучая все тонкости процесса кулинарного искусства.

Известные рестораторы XVIII и начала XIX столетия: Бовилье, Мео, Робер, Роз, Борель, Легак, братья Вери, Неве и Бален.

Главной целью ресторанов в XVIII веке было приготовление и подача блюд, которые заказывал посетитель по своему вкусу. Первый ресторан в привычном для нас понимании (когда посетители сидят за отдельными столами, выбирают еду из меню, а часы работы ресторана фиксированы) был основан в 1782 году господином по имени Бовилье (Beauvilliers) и носил название Гран-Таверн-де-Лондр (Grand Taverne de Londres).

Известные рестораторы XIX столетия: Вердые — «Мезон-д'Ор», Биньон, Бребан, Риш из «Английского кафе», Петере, Вефур из «Фрер Провансо».

Поль Бокюз (Paul Bocuse) — «Лучший шеф-повар XX столетия»

Франция — колыбель гурманов и родина высокой кухни. Не удивительно, что звание «Лучшего шеф-повара XX столетия» носит француз. Имя его — Поль Бокюз. Этот кулинар, общественный деятель и шоумен вошел в мировую гастрономическую историю.

История Поля Бокюза началась задолго до его рождения. Еще в 1765 году на мельницу семьи Бокюз в деревне Колонь-о-Монт-д Ор местные жители приезжали не только для того, чтобы смолотить зерно, но и отведать чудесной стряпни жены мельника. Жена мельника, вкусно готовила и охотно угощала своей стряпней всех, живущих в округе. У нее столовались посетители мельницы и местные лодочники, и все те, кто приезжал на мельницу молотить зерно. Эта самая легендарная мельничиха и была прапрабабушкой современного суперкулинара Поля Бокюза. Именно начало ее рестораторской деятельности в качестве трактирщицы и положило начало династии Бокюз. Историки датируют начало династии Бокюз 1765 годом, в которой самым знаменитым стал, бесспорно, тот, кого сегодня называют современным патриархом французской кухни – Поль Бокюз.

Более 100 лет просуществовал ресторан мельничихи. В XIX веке мельницу разрушили — строилась железная дорога Париж-Лион-Марсель — и семье Бокюз пришлось переехать на ферму, которой некогда владели монахи Иль-Барба, где они продолжили ресторанный бизнес. Несколько поколений спустя, в 1921 году, дед Поля Бокюза Жозеф внезапно решил продать семейный ресторан на реке Саон, а вместе с ним и фамильное название «Ресторан Бокюз». Оставшийся «без имени» отец Поля Бокюза, Жорж, в 1925 году женился на Ирме Рулье, дочери рестораторов, владевших гостиницей «Hotel du Pont de Collonges». Там в 11 февраля 1926 года и родился будущий повар века.

Но не было бы истории династии, если бы не гены. Именно отец Поля продолжил династию рестораторов и стал первым, кто прославил фамилию Бокюзов на ниве гастрономии. Вернувшись с фронтов Первой мировой войны, он всецело отдался самой мирной из профессий, проработав поваром в лучших ресторанах Лиона, и со временем открыл собственное заведение.

Видимо наследственность не обошла и будущего гения кулинарии стороной. Поль также пошел по стопам отца, но в отличие от многих других отпрысков великих

династий, он не стал получать профессию под присмотром отца.

Гуру высокой кухни Ален Дюкасс — самый титулованный и знаменитый ресторатор Франции, который в год зарабатывает 60 млн долларов, — продолжает открывать заведения по всему миру и пополнять свою коллекцию «мишленовских» звезд. Мы решили выяснить, в чем секрет его успеха, на примере парижских заведений, принадлежащих сети Alain Ducasse Enterprise (ADE)

Критики называют Алена Дюкасса не только гениальным шеф-поваром, но и маркетинговым гением. Сам ресторатор на вопрос о том, в чем главный секрет его успеха, отвечает просто — еда.

Он уверен, что люди идут в ресторан в первую очередь для того, чтобы вкусно поесть. Сейчас один из самых влиятельных французов мира продолжает успешно расширять географию своей империи. При этом он остается шеф-поваром всех своих ресторанов, а также заведует кулинарными школами и проводит мастер-классы по всему миру.

**Аркадий Новиков** – известная личность, является владельцем и основателем сети ресторанов «Novikov Group», которые расположены как в России, так и за границей. Ресторатор 2 раза участвовал в премировании **«Человек года»** по мнению журнала GQ. Это человек с очень развитой фантазией и хваткой предпринимателя. **Биография ресторатора Аркадия Новикова** весьма интересная.

**Аркадий Новиков** свою **биографию** молодого бизнесмена начинает поваром в ресторане под названием «Университетский». Там он работает 5 лет. Тем временем он окончил еще и институт им. Плеханова и получил высшее образование. Своим опытом Новиков обязан ресторанам, в которых проработал: «Гавана», «Олимпийские огни», «Виктория».

Уже через 2 года ресторатор Аркадий Новиков открывает еще одно нашумевшее заведение «Клуб Т». Этот ресторан с французской тематикой понравился многим. В 1996 г. появляется «Гранд-опера», стилизованный под свое название. Далее знаменитый ресторан «Царская охота». А в 1997 г. распаивает свои двери колоритный ресторан восточной кухни «Белое солнце пустыни».

Все эти заведения пользуются успехом, и приносят хороший доход. Но Новикову мало, он задумывает создать сеть бюджетных заведений быстрого питания. Так появляется множество недорогих кафе. Но каждое из них имеет особую атмосферу, ни один не повторяется.

На данный момент у предпринимателя есть рестораны в Лондоне, в Дубае.

Новиков не останавливается на этом, и идет на телевидение, чтобы еще больше привлечь внимание к своей персоне. В 2005 г. он выступает в роли ведущего в программе на **ТНТ «Кандидат»**. А в 2013-м г. становится ведущим и соавтором кулинарной программы на **СТС «Мастер Шеф»**.

6 августа 2018 года в Женеве в возрасте 73 лет скончался французский шеф-повар и ресторатор Жоэль Робюшон.

Жоэль Робюшон родился 7 апреля 1945 года в Пуатье на западе Франции в семье каменщика. Профессиональное образование получил на кулинарных курсах.

В 15 лет стал учеником шеф-повара на кухне отеля Relais Poitiers в Пуатье. Затем работал су-шефом в разных ресторанах Франции.

В 1974 году стал шеф-поваром ресторана в парижской гостинице Concorde Lafayette, где под его руководством работали 90 поваров, в 1978 году - шеф-поваром в Les Celebrities в отеле Nikko в Париже.

В 1981 году Робюшон открыл в столице Франции свой первый ресторан - Jamin. В 1984 году он стал самым молодым шеф-поваром, получившим высшую оценку в мире гастрономии - три звезды путеводителя Michelin (престижные кулинарные награды, присуждаемые этим ресторанным гидом).

В 1989 году он начал сотрудничество с японской группой компаний Sapporo и в том же году открыл ресторан Chateau Tailleve-Robuchon в Токио.

В 1990 года известный французский ресторанный справочник Gault Millau назвал Робюшона "Шеф-поваром столетия".

Жоэль Робюшон любил путешествия и часто посещал Японию и Испанию. В этих странах суши-бары и тапас-бары, в которых происходит живое общение, вдохновили его на эксперимент. Робюшон разработал оригинальную концепцию ресторана - L'Atelier de Joel Robuchon, в которой весь процесс приготовления происходит на виду у гостей. Первые такие рестораны он открыл в 2003 году в Париже и Токио. Позже они появились в разных городах мира - в Макао (2001), Монако (2004), Лас-Вегасе (2005), Нью-Йорке (2006), Лондоне (2006), Гонконге (2006), Тайбэе (2009), Сингапуре (2011), Монреале (2016).

В 1995 году Робюшон отошел от работы шеф-повара, чтобы сосредоточиться на популяризации своих знаний и навыков. В 1996 году он совместно с продюсером Ги Жобом запустил кулинарное шоу *Cuisinez comme un grand chef* ("Готовьте как шеф-повар") на канале TF1. В 2000-2009 годы оно выходило на канале France 3 под названием *Bon Appetit Bien Sur*. Каждую неделю на программу приглашался один из поваров, и вместе они демонстрировали как приготовить по тому или иному рецепту, давали советы и показывали приемы, которые делали высокую кухню более доступной. С сентября 2011 года Робюшон вел новое телешоу *Planete Gourmande*, в котором делился своими рекомендациями и интересными рецептами. В 2002 году Робюшон открыл французский спутниковый телеканал *Gourmet TV*.

Жоэль Робюшон опубликовал несколько книг по кулинарии, в том числе *Simply French* (1991), *Best of Robuchon* (2009), *La cuisine de Robuchon par Sophie* (2011), *Food and life, le gout de la vie* (2014), также он был автором еженедельных кулинарных колонок для газеты *Le Figaro* и журнала *Sunday*.

Жоэль Робюшон был удостоен множества наград, среди которых Национальная премия и золотая медаль Французской академии кулинарного искусства (1972), звание "Лучший работник Франции в области кулинарии" (1976), орден Почетного легиона (офицер, 2003). С 1998 года состоял в совете ордена "За заслуги в области сельского хозяйства", также входил в состав Французской академии кулинарного искусства.

Возглавляемые Робюшоном рестораны получили в общей сложности 32 звезды *Michelin* - больше чем у других поваров в мире.

Профессиональный бизнесмен, известный ресторатор, президент корпорации "Ростик Групп", Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко родился 30 ноября 1958 года в столице Венесуэлы Каракасе в русско испанской семье.

Его прадед по отцовской линии был губернатором Тобольска и после Февральской революции эмигрировал в Сербию.

Его родители владели крупным торговым центром в Венесуэле.

В Каракасе Ростислав окончил 10 летнюю церковно приходскую русскую школу и Британскую школу Святого Георгия, где изучал английский язык. Затем его перевели в немецкую школу "Гумбольд Шуле". В 13 лет он был принят в высший кадетский корпус Венесуэлы "Марискаль де Аяучо", который окончил с самыми высокими оценками. В 1978 году Ростислав был представлен к награде

министерства обороны Венесуэлы за достижения в изучении военных и гражданских дисциплин. Он также выиграл конкурс на получение стипендии для учебы в университете.

В 1981 году Ростислав окончил Университет Венесуэлы имени Симона Боливара по специальности «инженер химик». После окончания университета читал курс по химическому инжинирингу в Политехническом колледже министерства обороны и в университете "Метрополитен". В эти же годы он закончил несколько курсов и специальных программ по менеджменту, финансам, бизнес администрированию, философии и психологии, совмещая с учебой коммерческую деятельность.

В 1984 году он совершил несколько деловых поездок в СССР для проведения двух советско венесуэльских кинофестивалей. Тогда же он помогал организовать обучение латиноамериканских врачей в Институте микрохирургии глаза у Святослава Фёдорова.

В 1987 году Rostik International получил от компании Kodak предложение по организации фотопредприятий в европейской части Советского Союза.

В 1988 году было зарегистрировано первое совместное фотопредприятие "Эстоника" в Таллине. В итоге, была построена сеть фото магазинов «Фокус», в которую входило более 400 предприятий.

В 1989 году Ростислав Вадимович открыл первый ресторан в Москве El Rincon Espanol. Сегодня он является президентом корпорации «Ростик Групп», куда входит более 500 ресторанов, кофеен и предприятий быстрого обслуживания под такими торговыми марками как "Планета Суши", "IL Патио", T.G.I. Fridays, Costa Coffee, "Американский бар и гриль", , "Бенихана", «РОТИК'С kfc» и других, а также туристическая компания "Карсон туризм", холдинг недвижимости «КорпЭстейт» и гипермаркеты здоровья «Плениа». Предприятия расположены более чем в 40 городах России, странах СНГ и Европы, включая Балтию.

Ростислав широко известен как один из успешных предпринимателей, совмещающих знание интернационального бизнеса и локальных рынков, также он обладает превосходной репутацией партнера и руководителя, способного извлекать синергию из сотрудничества.

За 25 лет своей деятельности, он успешно сотрудничал с такими международными компаниями как: Walt Disney, Eastman Kodak Company, Yum!Brands, Whitbread Plc, Carlson Restaurants Worldwide.

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко - первый российский бизнесмен, удостоенный ежегодной национальной премии в области бизнеса "Персона года" дважды: в 2001 году в номинации "Руководитель предприятия потребительских услуг" за выдающийся личный вклад в развитие ресторанного бизнеса в России и в 2002 году как лидер отрасли в области ресторанного бизнеса.