

image not found or type unknown



Известные рестораторы мира

Рестораторы – люди, превращающие свой ресторанный бизнес в своеобразный театр, где все продумано до мелочей, где во всем присутствует авторский стиль и вкус, своя концепция, непохожая на другие.

Одним из первых рестораторов стал француз Рурто (Rourteau), который в 1582 году основал в Париже ресторан La Tour d'Argent (фр.) – «Серебряная башня». Это было первое в Париже заведение, которое отличали белые скатерти, чистая посуда и культура обслуживания. Своим названием его ресторация была обязана блескам слюды, осыпавшим здание, в котором она располагалась, — башню в стиле ренессанс. Французский король Генрих III стал ее завсегдатаем и часто заглядывал туда после охоты, чтобы отведать курицу в горшочке или паштет из цапли. В XVII веке туда зачастил кардинал Ришелье, которому подавали гуся со сливами. А Людовик XIV являлся туда обедать со всем двором из самого Версаля. Для герцога де Ришелье (внучатого племянника кардинала) там готовили говядину тридцатью различными способами, а маркиза де Севинье заходила туда выпить шоколаду. «Серебряная башня» оставалась лучшим французским рестораном вплоть до революции 1789 года, когда ее разгромил восставший народ.

Справка

La Tour d'Argent расположен в одном из самых высоких зданий Парижа. Из окон знаменитого ресторана открывается потрясающий вид на Сену и собор Парижской Богородицы. 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, Нева 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 смолоть 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 молоть 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.

Рестораторы России

Игорь Олегович Бухаров

Игорь Олегович Бухаров – одна из ключевых фигур российского ресторанного бизнеса. Именно он стоял у истоков российской высокой кухни. Успешный бизнесмен, ресторатор, президент Федерации Рестораторов и Отельеров России – в этом человеке деловая хватка соединилась с настоящей преданностью ресторанному делу. Неслучайно именно он в 2008 году назначен ответственным за кухню Кремля.

Смысл своей деятельности Бухаров видит в возрождении богатых российских кулинарных традиций, преданных забвению в XX веке.

Игорь Бухаров оказался в числе тех людей, которые вывели российский ресторанный бизнес из застойного состояния. В немалой степени этому способствовала деятельность Федерации Рестораторов и Отельеров России (ФРИО). Под его руководством формируется единая концепция развития ресторанного бизнеса, разработан проект Специального Технического Регламента – основного Закона индустрии питания, в котором отражены все обязательные требования к современным ресторанам высокой кухни.

В 2007 году стараниями Игоря Бухарова создана Академия Управления Федерации Рестораторов и Отельеров России – учебный центр, где готовят менеджеров-управленцев ресторанного и гостиничного бизнеса.

По мнению Игоря Бухарова, важнейшая часть ресторанной культуры – правильная подача вина. Он возглавляет Российское национальное отделение общества «International Wine and food society», объединяющего рестораторов более чем сорока стран и несколько десятков тысяч человек по всему миру. «Мы собираемся

вместе, - рассказывает Бухаров, - и обсуждаем, насколько то или иное вино или дистиллят подходят к определённому блюду. Идет взаимное развитие, взаимное обогащение. Люди делятся между собой опытом, кто что пробовал, в каких ситуациях. Всё это имеет большое значение для развития культуры винопития в целом».

Не секрет, что в России культура винопития далеко не так развита, как на Западе. Бухаров и здесь выступает просветителем. Он издаёт два журнала «алкогольной тематики»: «Виномания» - о вине, «Дистиллятор» - о виски, коньяке, текиле, водке и прочих дистиллятах.

В ресторанном бизнесе Бухаров занят уже более двадцати лет. Всё началось в 1980 году, когда он устроился учеником повара в московской гостинице «Будапешт» - в то время там существовал ресторан с тем же названием. Постепенно постигая ресторанное дело изнутри, будущий ресторатор одновременно учился на вечернем отделении Московского института народного хозяйства им. Г.В. Плеханова.

Спустя годы Бухаров – совладелец ресторанов Nostalgie и Шатёр. Меню обоих заведений – воплощение концепции авторской кухни. Идея авторской кухни имеет для Бухарова особое значение, поскольку делает кулинарию настоящим искусством, творчеством, выражением какой-либо концепции.

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко

Президент корпорации "Ростик Групп"

Ростислав родился в Венесуэле, в г.Каракас. Окончил Университет Симона Боливара по специальности инженер-химик. В 1981 году основал компанию «Ростик Интернэшнл», занимающуюся импортом и розничной торговлей электроникой.

В 1987 году получил предложение от компании «Истман Кодак» по созданию фото-предприятий на территории Советского Союза. Первое предприятие «Фокус» открылось в 1988 году.

В 1990 году в центре Москвы появился первый ресторан «Испанский Уголок». В 1991 году была зарегистрирована российская компания «РОСИНТЕР», которая сегодня признана лидером российского ресторанного рынка и развивает такие известные торговые марки как «IL Патио», «Планета Суши», T.G.I. Friday's, «Сибирская Корона», «1-2-3 кафе», «Американский Бар и Гриль» и др. в России, СНГ

и Центральной Европе.

В 1993 году Ростислав открывает первое предприятие национальной сети быстрого обслуживания «РОСТИК'С». В 2005 году был подписан стратегический альянс с Yum! Restaurants International о развитии совместного бренда «РОСТИК'С-KFC». В 2006 году предприятия «РОСТИК'С-KFC» были выделены в отдельную структуру. Этот бизнес в настоящий момент развивается под самостоятельным руководством и в рамках самостоятельной организационной структуры. По данным на 16 мая 2008 года в сеть входит 143 ПБО, из которых 92 - франчайзинговые.

В июне 2007 года ОАО «Росинтер Ресторантс Холдинг» - первой среди ресторанных компаний России вышла на IPO, акции компании торгуются на РТС под тиккером ROST.

В декабре 2007 года «Росинтер Ресторантс Холдинг» заключил партнерское соглашение с Whitbread Plc о создании совместного предприятия по развитию сети популярных кофеен Costa Coffee на территории России, и уже в марте 2008 года в центре Москвы, на Пушкинской площади, была открыта первая кофейня.

По данным на 14 мая 2008 года «Росинтер» управляет 262 ресторанами, расположенными в 29 городах 9 стран.

Сегодня корпорация «Ростик Групп», возглавляемая Ростиславом, развивает несколько направлений бизнеса: ОАО «Росинтер Ресторантс Холдинг», «РОСТИК'С-KFC» (ресторанный бизнес), «Карлсон Туризм» (туристический бизнес), «КорпЭстейт» (недвижимость и логистика).

Ростислав является членом Генсовета Общероссийской общественной организации «Деловая Россия».

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко первым из российских предпринимателей дважды удостоивался ежегодной национальной премии в бизнесе «Персона года» – в 2000 и 2002 годах. В 2004 году получил премию «Деловые люди-2003» в номинации «Прорыв года».

В 2006 году он становится победителем российского этапа самого престижного международного конкурса «Предприниматель года» компании Ernst&Young. В июне 2007 года Ростислав представляет Россию на финальном этапе конкурса в Монте-Карло.

Аркадий Новиков, глава «Группы Компаний А. Новикова»

«Новиков, как царь Мидас — все, к чему он прикасается, превращается в золото», — такую характеристику ресторатору №1 дал предприниматель Александр Соркин. Лучше, пожалуй, не скажешь. Харизме и удачливости Аркадия Новикова может позавидовать кто угодно. 2006 год тоже был полон победных реляций: в киноцентре «Октябрь» на Новом Арбате открыл сразу пять заведений, в том числе «Порто Черво», диджей-бар Black October и караоке-бар «Октябрь». На месте франшизного проекта, не получившего отклика у российских едоков Paper Moon, Новиков запустил «Пеперони». Ближе к концу года появились ресторан с мясной витриной и африканским интерьером «Джу-Джу» и вечерне-музыкальнобанкетный Next Door. Развивались и сетевые проекты Новикова, за последний год появился десяток новых «Елок-Палок». Кроме того, Аркадий Анатольевич привез в 2006 году на гастроли в Москву двух шефов мировой величины — Пьера Ганьера и Чарли Троттера. Книга о последнем под названием «Сервис по-королевски» вышла в издательстве «Альпина бизнес букс» под логотипом «Библиотека Аркадия Новикова».

Осенью 2006 года Группа компаний заявила о выпуске новой единой дисконтной карты (прежде у ресторанов были собственные карты, хотя они действовали и в других ресторанах Новикова). Все ранее выпущенные карты с 1 января действовать перестали, новую — 10% продают всем желающим за 10 000 рублей. Срок действия — один год.

Факты. Родился в 1962 году. Образование: кулинарное училище № 174 и факультет экономики общественного питания Академии народного хозяйства им. Плеханова. Пять лет работал поваром в ресторане «Университетский», был заместителем шефа в ресторане «Гавана», затем шеф-поваром в ресторане «Олимпийские огни». В 1990 году стал шеф-поваром в «Хард-рок кафе», открытом Стасом Наминым в Зеленом театре ЦПКИО им. Горького. В 1992 г. Аркадий Новиков открыл свой первый ресторан «Сирена». В 1996 году на Рублевке открылась «Царская охота», вскоре появилась народная версия этого ресторана — «Елки-Палки».

В 2002 году Аркадий Новиков создал тепличное хозяйство «Агроном» в Горках-10 на Рублевском шоссе. Здесь на территории 6 га клубника израильских и американских сортов, огурцы, помидоры, баклажаны, дыни, зелень.

Что принадлежит. В «Группу Компаний А. Новикова» входит около 47 проектов в сфере ресторанного, розничного и развлекательного бизнеса. Среди них более 20 концептуальных ресторанов («Царская охота», «Сирена», «Узбекистан», «Белое солнце пустыни», «Весна», «Веранда у дачи», «Маркет», «Ваниль», Vogue Cafe,

«Галерея», Cantinetta Antinori, «Бисквит», China Club, «Барашка», «Джусто», «Джу-Джу», «Кавказская пленница», «Пирамида», «Причал», «Сыр», «Япона мама», караоке-бар «Крик», Casual, Shore House, Next Door и др.), сети «Елки-Палки», «Маленькая Япония», «Пять звезд», «Суши весла», «Киш-миш», «Делис-кафе», служба Novikov Catering, развлекательный комплекс «Атрилэнд», компания NRG product (поставщик рыбы и морепродуктов), тепличное хозяйство «Агроном». В сотрудничестве с Львом Хасисом, главным исполнительным директором X5 Retail Group N.V. («Пятерочка», «Перекресток»), открыл гастрономический бутик Hediard и сеть продуктовых гастрономов класса «премиум» «Глобус Гурмэ». В компании работает почти 14 000 человек. Значительную часть состояния Новикова составляют 20 га на Рублевке.

Аркадий Новиков — один из основателей и член координационного совета Федерации Рестораторов и Отельеров. Лауреат Национальной премии «Гостеприимство'2004» в номинации «За личный вклад в развитие индустрии гостеприимства». Лауреат премии «Человек года GQ— 2004» в номинации «Ресторатор года». Лауреат Первой Общественной Премии «Золотой мост 2009» в номинации «Бизнес» за вклад в развитие итало-российских отношений.

Олег Тиньков, глава компании «Тинькофф»

Все говорит о том, что Олег Тиньков потерял интерес к ресторанному бизнесу. Ни одним другим бизнесом Олег не занимался так долго: первый «Тинькофф» открылся в Петербурге еще в 1998 году. В итоге в течение всего прошедшего года ходили слухи, что Тиньков продаст свою сеть — в СМИ назывались даже конкретные имена покупателей, но этого так и не произошло. Несмотря на все это, проект «Тинькофф» продолжал развиваться: в 2006 году открылось два новых ресторана-пивоварни — в Тольятти и Ростове-на-Дону — теперь их в общей сложности 12. Однако в прошлом году был закрыт первый и единственный в Москве «Т-бар» — проект, на который ранее Олег Тинькофф имел большие планы: к 2008 г. предполагалось построить в стране 200 «Т-баров» и довести оборот сети до \$100 млн. Кроме того, в 2006 году Тиньков начал новый бизнес: он приобрел «Химмашбанк» и стал Председателем его правления. Уставный капитал банка составляет 72 млн. рублей. По состоянию на 1 октября 2006 года прибыль «Химмашбанка» составляла 1379 млн рублей. Участники рынка уверены, что г-н Тиньков теперь займется потребительским кредитованием. И даже свое любимое детище — профессиональную велокоманду TINKOFF Restaurants — Олег переименовал в TINKOFF Credit Systems. Кстати, сам Тиньков — кандидат в мастера по велоспорту.

Факты. Родился в 1967 году в городе Польшаево Кемеровской области. В 1986-88 гг. служил в погранвойсках в Находке и Николаевске-на-Амуре. В 1988-м переехал в Ленинград и поступил в Горный институт, который не окончил. Во время обучения занимался фарцовкой и спекуляцией. В 1992 году зарегистрировал первое ТОО и стал торговать оптом электроникой из Сингапура. Открыл сеть магазинов по торговле электроникой «Петросиб» (в последствии — «Техношок»), магазин по торговле аудиодисками «Мьюзикшок» и компанию «Шок-рекордс», которая продюсировала петербургскую группу «Кирпичи». Затем организовал пельменное производство «Дарья», в 1998-м открыл первый ресторан-пивоварню «Тинькофф». В 2000 году окончил Diploma Marketing Program в University of California в Беркли.

Что принадлежит. Сеть из 12 частных ресторанов-пивоварен «Тинькофф» России (Петербург, Москва, Самара, Новосибирск, Нижний Новгород, Уфа, Екатеринбург, Сочи, Казань, Тольятти, Ростов-на-Дону) и Казахстане (Алма-Ата), а также «Химмашбанк».

Андрей Деллос, глава «Ресторанного Дома Андрея Деллоса»

В декабре 2005 года открыл «Турандот'ВВ — гигантский ресторан-дворец в стиле шинуазри. После этого вопрос «И как Вам «Турандот?» оставался самым популярным на ресторанных тусовках почти в течение всего года. На вопрос об инвестициях менеджеры «Ресторанного Дома Андрея Деллоса» иногда отвечают, что, по мнению The New York Times, в проект было вложено \$50 млн, но на самом деле цифры скромнее. Сейчас Деллос в том же здании на Тверском бульваре строит еще два дворца — итальянский и русский. Первый — итальянский — должен, по словам, ресторатора открыться уже к концу 2007 года. Но одними дворцами планы Деллоса не ограничиваются. «Скорее всего приступим к созданию еще одной сети фаст-фуда», — заявил недавно ресторатор. В прошлом же году Андрей Константинович открыл «Кондитерскую «Кафе Пушкинь» (находится в здании «Турандота») и несколько точек «Му-му».

Факты. Родился в 1955 году в Москве. У Андрея Деллоса три диплома: художника-реставратора, инженера-строителя и переводчика. В 1976 году окончил Художественное училище им. 1905 года, в 1980 году — Московский автомобильно-дорожный институт, в 1984 — вечерний факультет Института иностранных языков им. Мориса Тереза и курсы переводчиков ООН. Жил и работал художником в Париже, в 1991 г. приехал по делам в Москву, где у него украли документы и деньги. В результате остался в столице, познакомился с Антоном Табаковым и открыл в сотрудничестве с ним дискотеку «Пилот» и арт-клуб «Сохо».

Что принадлежит. Владелец и совладелец ресторанов «Бочка», «ЦДЛ», «Ле Дюк», «Шинок», «Кафе Пушкинъ», «Турандот», сети из 16 демократичных ресторанов «Му-Му». «Кафе Пушкинъ» — единственный российский ресторан, вошедший в список 25 лучших ресторанов Европы по версии Financial Times. Помимо ресторанов, г-ну Деллосу принадлежат косметический салон «Посольство красоты», ювелирная галерея Gianmaria Buccellati, ювелирный бутик Victoria Casal, антикварные галереи «Бабушкин сундук» и «Турандот антик».

Михаил Зельман

Михаил Зельман родился в 1977 году в Москве. В 15 лет экстерном окончил московскую среднюю школу. В 1992-1994 г.г. работал в брокерской конторе при Российской товарно-сырьевой бирже. В 1994-1996 г.г. в рамках правительственной программы участвовал в создании «Производственной ассоциации поддержки инвалидов». В 1997-1999 г.г. возглавлял предприятие «Конпрокинвест», занимающееся поставками продуктов питания в Государственный резерв и Министерство обороны РФ. В 1999 году организовал и возглавил холдинг, ведущий внешнеэкономическую деятельность (в состав холдинга входили таможенные терминалы и транспортная компания, занимающаяся поставками сырья в Европу).

В 1999 г. создал парадно-офисный ресторан «Сан Мишель». С этого момента Зельман начинает заниматься ресторанным бизнесом профессионально.

В 2003 г. создал Управляющую компанию АРПИКОМ, под управлением которой в настоящее время находится около 20 ресторанов.

Лауреат премии «Лучший ресторатор 2003 года».

В 2005 году награжден «За личный вклад в развитие индустрии питания и гостеприимства России» ФРИО.

Список литературы

1. www.hotelline.ru
2. www.prohotel.ru
3. www.frio.ru
4. www.hotelnews.ru
5. www.guest-marketing.com
6. https://ru.wikipedia.org/wiki/Тимарцев,_Александр_Сергеевич

7. <https://wikipedia.tel/Ресторатор>