

image not found or type unknown



1. Известные рестораторы России.

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.

Чтобы стать лучшим, нужно создать то, чего нет ни у кого. Только в этом случае люди будут смотреть на вас с восхищением, захотят подражать, сделать то, что вы начали.

Но сложность заключается в том, что через несколько месяцев ваши нововведения станут доступны каждому. Люди копируют все, что интересно и удачно. Чтобы всегда быть впереди, нужно постоянно удивлять искушенных гостей, радовать других рестораторов. Никто не знает, что вы будете делать в следующую минуту, но люди должны быть уверены, что ваши идеи будут блестящими.

По этому пути пошли самые известные рестораторы России. Сегодня их имена известны во всем мире, им хочется подражать, работать в их команде. Предлагаем вашему вниманию ТОП-5 самых известных рестораторов России.

1.1. АРКАДИЙ НОВИКОВ

Бизнесмен держит первенство ресторанного бизнеса страны более 27 лет. За эти годы им было создано и внедрено около 50 проектов. Отличительной особенностью всех идей Аркадия Новикова является широкая география, работа только в престижных районах нашей страны, а также в Лондоне и Дубае. В ресторанах всегда можно попробовать особые гастрономические изыски от лучших шеф-поваров мира. Это не блюда, а настоящее произведение кулинарного искусства, которые уже стали мировой достопримечательностью. Также рестораны Новикова отличает качественный, современный дизайн, безупречная работа официантов, комфорт, уют, который является поводом задержаться в месте, где к вам относятся с большой любовью и уважением. И сегодня Novikov Group – это организация, которая активно, динамично развивается. Реализовываются новые задачи, осваиваются актуальные направления в работе.

Ресторатор с мировым именем родился в 1962 году. Имеет профильное кулинарное образование. Первое его место работы значится в ресторане «Университетский». 28 лет назад Аркадий перешел на работу шеф-поваром во всемирно известное заведение Hard Rock Cafe, где проработал ровно 2 года. После этого он открыл свой бизнес. Sirena является известным благодаря рыбному меню, качественному обслуживанию и абсолютно новым подходом к работе.

В 2002 году ресторатор решает начать качественно новую работу. Ему необходимо собственное тепличное хозяйство, с натуральными овощами, фруктами и зеленью.

Компания «Агроном» начала работать в пределах Рублевского шоссе. Здесь выращиваются исключительно натуральные составляющие для блюд, с целью использования продуктов при изготовлении блюд в ресторане высокой кухни. С 2005 года помимо создания и продвижения ресторанный бизнес, начинается продажа экологически чистых продуктов бренда NOVIKOV.

В 2012 он выходит на международный формат бизнеса. Открывается ресторан в Лондоне. В 2015 жители и туристы Дубаи смогли побывать в уютном заведении Новикова, в своем городе.

Сегодня ресторатор реализовал успешно более 50 проектов, но это далеко не предел. Дело Новикова продолжает развиваться, совершенствоваться, покорять все новые горизонты мира.

1.2. АНДРЕЙ ДЕЛЛОС

Имя Андрея Деллоса хорошо известно не только в мире ресторанного бизнеса, но и в кино, искусстве, он прославился среди декораторов. Если говорить о ресторанах, то этот человек смог создать в местах приема пищи настоящую феерию чувств, красок и эмоций. В каждом своем заведении Андрей Деллос выделял центральное место, которое отлично просматривалось со всех столиков. И здесь постоянно проходило непрерывное, увлекательное действие.

К примеру, в ресторане «Бочка» обеденный зал был сценой, где на огромном мангале проходило приготовление блюд для гостей.

В ресторане «Шинке» творческий замысел был расширен и доведен до логического завершения. В центре ресторана были живые лошади, петухи, козы, которые паслись, взаимодействовали друг с другом, жили своей размеренной, привычной жизнью. Здесь же находилась пастушка, которая присматривала за животными,

добавляла им корм, поила, следила за животными.

Далее Андрей Деллос открывает ресторан «Ле Дюк», в котором все выдержано в строгом, камерном стиле. На стенах размещены копии известных готических картин, в меню – блюда из французской кухни, которые готовятся из ингредиентов, поставляемых напрямую из Франции, известным поваром Парижа. Одновременно с открытием ресторанов высокой кухни происходит презентация кухни «Эконом-класса». Сеть ресторанов «Му-Му» с первых дней открытия завоевала популярность в столице.

Однако всемирную популярность Андрей Деллос завоевал благодаря ресторану «Пушкинь», вошедшему в ТОП-25 лучших ресторанов Европы. К слову, это единственное заведение Москвы в данном списке. Ресторан был построен в стиле 19 века «с нуля». Заведение, которое до этого находилось на территории, было снесено практически до основания. Сохранилась только одна стена, которая и сегодня является составляющей частью «Пушкинь».

Деллос в своих ресторанах представляет гостей в качестве актеров спектакля, где режиссером выступает он и сотрудники заведения.

1.3. ИГОРЬ БУХАРОВ

Игорь Бухаров является президентом Федерации рестораторов и отельеров в России. Этот человек стал одним из создателей ресторанов высокой кухни в нашей стране. Он в 2008 году был главным человеком, отвечающим за кухню Кремля. Талант ресторатора по достоинству оценен первыми лицами государства.

Основной своей деятельностью Игорь Бухаров считает возрождение основных, исконно русских традиций в еде. В настоящее время они находятся в забвении. Многие люди переходят на Европейскую кухню. Однако именно традиционная еда является наиболее вкусной и понятной для каждого человека России.

В своей работе Игорь Бухаров соединяет национальные рецепты и совершенные разработки. В его заведениях активно используется автоматизация ресторанов, новейшие системы отчетности и управления бизнесом.

В настоящее время в России открыто учебное заведение Игоря Бухарова, в котором производится подготовка специалистов, директоров ресторанного бизнеса.

1.4. РОМАН РОЖНИКОВСКИЙ

Этот ресторатор по праву признан новатором. Именно он ввел культуру высокой кухни в общественное питание страны. В России он создавал современные заведения, которые соответствовали его авторской концепции. Сегодня Роман Рожниковский известен, как владелец кафе «Черри Мио» и ресторана «Грабли».

Роман увлекался кулинарией с детства. По книгам и журналам он готовил, украшал свои блюда. Однако тогда продуктов, из которых можно было бы приготовить какое-либо блюдо, было очень мало.

Первым заведением ресторатора было кафе «Зайди, попробуй!». Тогда никто не знал, как должны работать заведения нового времени, поэтому и проверяющих инстанций практически не было. Роман Рожниковский в работе руководствовался только собственными знаниями, пожеланиями и выстроенными приоритетами.

Роман Рожниковский – это человек, для которого автоматизация кафе, использование в работе совершенных технологий – это не просто пустой звук. Он всегда идет в ногу со временем, немного опережая его. Этот человек был инициатором изменения культуры поведения людей в заведениях общественного питания. Он стал отучать своих гостей от водки с селедкой, предлагая изысканное вино и лучшие сыры. Он меняет не только сознание, но и жизнь, поведение людей, которые переступают порог заведений.

В 2008 ресторатор открывает свое учебное заведение: «Гастрономическую Академию Рожниковского», в которой проходят обучение молодые люди, желающие достичь высот в направлении общественного питания и ресторанного дела.

1.5. РОСТИСЛАВ ОРДОВСКИЙ-ТАНАЕВСКИЙ БЛАНКО

Родился в Венесуэле, некоторое время жил в Эстонии. В настоящее время работает в сфере ресторанного бизнеса в России. Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко известен, как владелец заведений «Испанский уголок», «Патио Паста», «Американский бар и гриль», «Патио-Пицца» и пр. В 1997 года ресторатор стал работать по франшизе. Его бизнес и имя настолько известны на территории страны, что каждый начинающий бизнесмен в сфере общественного питания, понимал свою необходимость работать под данным покровительством. Была открыта франшиза торговой марки T.G.I.Friday. В 2000 году общее количество ресторанов Ростислава Ордовского-Танаевского Бланко приближалось к отметке 50. Заведения ресторатора гостеприимно распахнули свои двери для гостей не только в России, но и в странах СНГ.

В ТОП-5 известных рестораторов России вошли люди, которые на сегодняшний день являются наиболее известными в нашей стране. Их мнение является авторитетным в ресторанном бизнесе. Они не словом, а делом доказали, что могут быть лучшими в своем сегменте. На сегодняшний день никто из них не остановил своего развития. Ресторанная сеть совершенствуется, модернизируется, предлагая гостям отменное качество блюд, одно из лучших обслуживаний в мире.

Если вы работаете в ресторанном деле, то мы настоятельно рекомендуем вам посетить заведения лучших людей, работающих в данном сегменте. Отведав блюда высокой кухни, вы получите вдохновение на дальнейшую, продуктивную работу в своем направлении.

Обращаем ваше внимание на то, что с течением времени ТОП-5 может измениться. Он является актуальным на момент публикации информации. Представленные рестораторы держат безоговорочное лидерство уже несколько десятилетий, но никто не исключает, что в скором времени на рынке появятся современные, амбициозные проекты, которые привлекут внимание публики своей инновацией и высоким качеством.

2.1. Джейми Оливер

Добродушный шеф-повар из телевизора, прославившийся в основном за счет кулинарных шоу, адепт здорового питания, запустивший программу "Корми меня лучше" и основавший собственный благотворительный фонд. Империя Джейми Оливера оценивается почти в \$400 млн. и включает в себя более 40 ресторанов по всему миру, с десятков поваренных книг, кулинарных курсов и телешоу. Оливер родился в семье рестораторов и начал трудиться во благо семьи в восьмилетнем возрасте. Подростком ему легко удавалось совмещать мастерскую нарезку овощей с игрой в собственной рок-группе. С возрастом круг интересов гениального ресторатора только вырос и теперь широкий кругозор играет на руку его бизнес-империи. Бренд "Джейми Оливер" - уже нечто большее, чем торговая марка; за последнее десятилетие его компания получила практически всемирную известность, имея собственные филиалы в каждом развитом государстве: под его именем продаются и ложки, и курсы, и даже франшиза.

2.2. Гордон Рэмзи

Непревзойденный ресторатор и самый скандальный повар на арене кулинарного шоу-бизнеса, Рэмзи имеет в арсенал 13 мишленовских звезд и заслуженно считается главным специалистом по части французской кухни. Открыто ненавидит

вегетарианство и обучает поварскому мастерству Тони Блэра и Романа Абрамовича. Его взрывной характер отталкивает коллег и подчиненных, а чрезмерная прямолинейность не прибавляет друзей. Однако именно грозный характер помог ресторатору прославиться его реалити-шоу "Адская Кухня" - и грамотно выделиться на фоне остальных кулинарных шоу, которым, кажется, для создания благопристойного образа не доставало лишь розовых единорогов.

2.3. Найджелла Лоусон

Аппетитная ресторатор Лоусон способна собрать у ТВ-экранов добрую половину Англии, занимаясь приготовлением стейка на камеру. Несмотря на успех и всемирное признание, Найджелла по части скандалов мало чем уступает Рэмзи - но и на этом феномен ее популярности не заканчивается. Лоусон открыто признается - любит запить стейк бокалом красного сухого и выкурить сигаретку-другую. Несмотря на подобные пристрастия, продолжает роскошно выглядеть, строить свою кулинарную Империю и зарабатывать миллионы фунтов стерлингов, показывая всему миру, как легко и с каким удовольствием можно приготовить самые сложные блюда.

2.4. Андрей Деллос

Владелец кондитерской в Париже и ресторана в Нью-Йорке. The New York Times по достоинству оценили авантюру русского бизнесмена и оценили его заведение Betony в три звезды - после их присуждения ресторан, расположенный в Большом Яблоке, стал невероятно популярен. Во Франции, где все принято упрощать, Деллос сделал ставку на уникальность: девизом его кондитерской стали слова "Мы предлагаем вам съедобную ювелирку!". Деллос, единственный ресторатор из России, получивший награду Мишлен, намерен захватить весь мир и расширить сеть собственных кофеен от Лондона до Токио.

2.5. Аркадий Новиков

Российский ресторатор в свое время пять лет проработал поваром ресторана "Университетский", прежде, чем открыть свой первый ресторан "Сирена". Предпринимательская жилка дала знать о себе уже тогда, в далеком 92-м - аренда оплачивалась на особых условиях: все, что требовалось от Новикова, так это кормить две сотни студентов техникума, в котором обосновался ресторан, обедами по символической цене. С первого дня дела пошли настолько хорошо, что в последующие годы Аркадий Новиков открыл еще несколько ресторанов и известную сеть трактиров "Елки-Палки". С 2003 года Новиков совмещает

предпринимательскую деятельность с работой шеф-повара в культовом "Hard Rock Cafe", владельцем которого является его давний друг, ресторатор и легенда русского рока Стас Намин. Впрочем, имя Новикова гремит и за пределами нашей страны - ресторатор стал командором итальянского ордена и открыл "Novikov Restaurant & Bar" в Лондоне.

Заключение:

Что объединяет знаменитых и самых успешных рестораторов по всему миру? Страсть к собственному делу или талант нарезать пармезан тончайшими слайсами? Наделены ли они с рождения особым даром и тонким чутьем? Едва ли вкусовые рецепторы самых преуспевающих рестораторов отличаются от ваших - просто в свое время они научились правильно ими пользоваться! Одни, как Джейми Оливер, продолжают семейное дело, а другие, как гордость России Аркадий Новиков, ресторанному ремеслу в свое время обучились. Все рестораторы, несмотря на внушительный опыт, продолжают повышать свою квалификацию - последовать их примеру сможет каждый, пройдя обучение в непревзойденных учебных заведениях с надежной репутацией.

Список литературы:

1. <http://horecahouse.ru>
2. <https://www.fast-operator.ru>