

image not found or type unknown



Кажется, работа повара является далеко не самой высокооплачиваемой в мире. Но особо талантливые повара сумели превратить свою профессию в самое настоящее высокое искусство и сделать её делом весьма прибыльным.

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 блестящим слюдам, 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.

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»

Нам, конечно, в первую очередь, интересны рестораторы нашего времени.

Рестораторы современности

Имена некоторых из них сегодня известны во всём мире, а сумма ежемесячного дохода давно превысила самые смелые ожидания.

Том Количчо



Один из основателей таверны «Gramercy» в Нью-Йорке когда-то был простым шеф-поваром, позже стал совладельцем ресторана и приобрёл широкую известность благодаря выступлению в роли главного судьи реалити-шоу «Top Chef» на канале Bravo. Он является обладателем пяти премий Фонда Джеймса Бирда за кулинарные достижения. Сегодня в его владении находятся несколько ресторанов класса «люкс» в США, а книги рецептов Тома Количчо пользуются необычайным спросом. Кстати, главным учебником повара стали кулинарные книги его бабушки. В июне 2020 года Том Количчо запустил свой подкаст «Citizen Chef», посвящённый вопросам питания, политики и гражданства.

Бобби Флай



Американский ресторатор, участник кулинарных реалити-шоу и шеф-повар владеет несколькими заведениями в США, ведёт телепрограммы на «Food Network» и шоу в Сети. Кроме того, неплохой доход Бобби Флай получает от продажи собственных книг с оригинальными рецептами. Кроме многочисленных наград и премий в области кулинарного искусства, шеф-повар является обладателем Звезды на Голливудской Аллее Славы.

Нобуки Матсушима



Известный повар-сушист и ресторатор прославился благодаря фьюжн-кухне, сочетающей традиционные японские блюда с перуанскими ингредиентами. Фирменное блюдо Нобуки Матсушима – это чёрная треска в мисо. Он открыл свои рестораны «Nobu» в нескольких странах, а ещё снялся в трёх фильмах. Кстати, в его ресторанах подают атлантического голубого тунца, который находится на грани исчезновения.



Жоэль Робушон - владелец 14 ресторанов по всему миру, удостоен многочисленных наград и премий, включая три звезды по рейтингу Michelin и общее их количество – 25 звезд! Это больше, чем у любого другого повара мира. В 2003 году он получил звание офицера ордена Почетного легиона, а в свое время путеводитель Gault Millau назвал его шеф-поваром века (в 1990 году). Обладатель Национальной премии и золотой медали Французской академии кулинарного искусства, а еще золотой медали корпорации шеф-поваров Парижа. Член Французской Академии кулинарного искусства и совета Ордена за заслуги в сфере сельского хозяйства. Президент кулинарного отдела лучших рабочих Франции.

По мнению Жоэля Робюшона, будущее ресторанов – это не поедание блюд в формальной, стерильной атмосфере, а более тесное взаимодействие с людьми, которые готовят эти блюда. Когда клиент наблюдает, как готовится блюдо, он видит, сколько усилий и заботы в него вкладывается.

Тод Инглиш



Тод Инглиш. / Фото: www.accessonline.com

Один из самых известных и любимых американских поваров пользуется расположением клана Ротшильдов и представителей аристократии Монте-Карло. Он вёл собственное кулинарное шоу «Путешествие с Тоддом Инглишем» на канале PBS, был судьей на шоу «Cooking Under Fire», а сегодня владеет несколькими десятками ресторанов в разных странах.

Ален Дюкасс



Он стал первым шеф-поваром, владеющим ресторанами с тремя мишленовскими звездами в трех городах. Ален Дюкасс также является одним из двух шеф-поваров, которые на протяжении всей своей карьеры обладали 21 звездой Мишлен. Французский шеф-повар удостоен пожизненного включения в список 50 лучших рестораторов мира.

Вольфганг Пак



Австралийский шеф-повар, ресторатор и бизнесмен владеет двадцатью ресторанами собственной сети и кейтеринговыми компаниями. Кроме того, он предлагает потребителям свои авторские книги и лицензированные продукты. Особенно впечатляет поклонников Вольфганга Пака его современный подход к вопросам питания. Он выпустил приложение, которое включает в себя рецепты и идеи планирования вечеринок. В 2013 году Пак удостоился чести быть включенным в зал кулинарной Славы.

Гордон Рамзи



Сегодня этого шотландского шеф-повара называют самым высокооплачиваемым в мире. Ещё Гордон Рамзи известен, как телеведущий и ресторатор, обладатель 15 мишленовских звёзд и трёх наград Catey Awards. В 2006 году он был назначен офицером Ордена Британской империи королевой Елизаветой II. Также он владеет 23 ресторанами по всему миру и планирует расширить как свои телевизионные проекты, так и рестораны.

Джейми Оливер



Возглавить список самых богатых поваров мира мог бы Джейми Оливер, однако он, несмотря на весьма высокую оплату своего труда, много денег отдаёт на благотворительность, а в какой-то период времени этот шеф-повар просто потерял часть своей ресторанной империи. Стоит отметить, что Джейми Оливер страдает дислексией и первую книгу самостоятельно прочёл в возрасте 38 лет. Но это не помешало ему добиться выдающихся успехов, стать одним из самых влиятельных бизнесменов Великобритании. Сегодня Джейми Оливер озабочен созданием новой корпорации, которую позиционирует сегодня как «глобальное движение людей, использующих бизнес как силу добра».

Известные рестораторы России

В современной России сложилась своя плеяда рестораторов. Назовём некоторых, возможно, наиболее известных.



В 1992 году
иший меню из

ЭКЗОТИЧЕСКИХ

для того времени морепродуктов. Позже, в 1994 году Новиков открывает ресторан французской кухни "Клуб Т", а в 1996 году первый пост-советский ресторан русской кухни "Царская охота", ставший "визитной карточкой" города и русской кухни в целом. В этом же году Аркадий Новиков открыл первый демократичный ресторан с русской кухней и русской концепцией "Елки-Палки", превратившийся в последствии в сеть, а в 1997 году - ресторан "Белое солнце пустыни". Один из основателей и член координационного совета Федерации Рестораторов и Отельеров, а также лауреат премии "Человек года GQ—2004" в номинации "Ресторатор года".



Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко — владелец ресторанной компании «Росинтер». Первый его ресторан «El Rincon Espanol» был открыт в фойе гостиницы «Москва», что на Манежной площади. В 1991 году после переговоров, длившихся целый год, был подписан договор аренды и построен элитный ресторан швейцарской кухни «Ле Шале». В 1992 году Ростислав начал планировать создание своих первых ресторанов быстрого обслуживания. Первой концепцией была «Комби'с», рестораны быстрого обслуживания, а второй – «Ростик'с», рестораны,



Россиянин **Андрей Деллос** известен как человек,

который овладел не только искусством декора и настоящей «высокой» кулинарии, но и освоил европейскую культуру во всех ее проявлениях. Ведь у него не только кухня соответствует самым высоким французским стандартам, но и атмосфера, персонал, интерьер и даже гости. На вопрос о том, как рождаются идеи его ресторанов, Андрей Деллос говорит, что «любая большая идея возникает из бреда сумасшедшего».

«В наших ресторанах все посетители – актеры, – замечает ресторатор, – и с каждым новым рестораном коэффициент театрализации резко увеличивается». Основанный Андреем Деллосом ресторан «Кафе Пушкинь» — единственный российский ресторан, вошедший в список 25 лучших ресторанов Европы по версии Financial Times.



Анатолий Комм — глава русской молекулярной кухни, владелец нескольких ресторанов в Москве и Женеве, единственный русский шеф-повар, удостоенный упоминания в международном гиде «Мишлен». Анатолию Комму удалось практически невозможное. Он смог доказать, что русские пельмени и борщ могут быть столь же благодатным полем для кулинарных фантазий и экспериментов, как испанский гаспачо или итальянский минестроне. Благодаря Комму ценители высокой кухни поняли, что казавшиеся ещё недавно столь банальными блюда советской кухни (винегрет, оливье, селёдка под шубой) могут обретать самую непредсказуемую и технически совершенную форму.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Известные рестораторы мира . URL: <https://www.ikirov.ru/news/14397-izvestnye-restoratory-mira> (дата обращения: 02.12.20)
2. ТОП-5 самых известных рестораторов России . URL: <https://www.fast-operator.ru/articles/top-5-samykh-izvestnykh-restoratorov-rossii/> (дата обращения: 02.12.20)
3. Известные рестораторы . URL: <http://grandmenu.org/izvestnye-restoratory/Page-3.html> (дата обращения: 02.12.20)

4. Рейтинг самых богатых рестораторов . URL:
http://www.restcon.ru/index.php?article_id=349§ion=article (дата обращения: 02.12.20)
5. Знаменитые Рестораторы Москвы. URL: <http://mir-restoratora.ru/?p=3022> (дата обращения: 02.12.20)