

image not found or type unknown



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.

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 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».

Рестораторы современности

Ален Дюкасс (Alain Ducasse) – владелец более 20 ресторанов во всем мире. Самое интересное, что во всех своих ресторанах Ален Дюкасс числится шеф-поваром, несмотря на то, что это место занимают совсем другие люди. Имя Алена Дюкасса стало своеобразным брендом. Ален Дюкасс – один из самых известных шеф-поваров современности. Его учениками являются десятки знаменитых шефов, его рестораны ежедневно посещают сотни любителей высокой кухни, его книги о гастрономии известны во всем мире.

Еще одна легенда французской кулинарии – Поль Бокюз (Paul Bocuse) – ресторатор, шеф-повар, основатель Международного конкурса поваров Высокой Кухни «Bocuse d'Or», один из основоположников «новой кухни» (nouvelle cuisine): по сравнению с традиционной «высокой кухней» (haute cuisine), она менее калорийна, основное внимание уделяется свежести и качеству ингредиентов. Кроме того, Бокюз первым из шеф-поваров стал публичной фигурой, появляясь на экранах телевизоров и обложках журналов. Он много сделал для популяризации французской кухни, путешествуя по всему миру, открывая кулинарные школы и участвуя в различных бизнес-проектах. Несмотря на почтенный возраст (83 года), Бокюз по-прежнему полон энергии и идей, совмещая работу в своем гастрономическом ресторане с продвижением своих проектов во Франции и других странах мира.

Гордон Рамзи (Gordon Ramsay) – британский шеф-повар шотландского происхождения, кавалер Ордена Британской Империи, известный как первый шотландец, удостоившийся трёх звезд Мишлен. Популярный ведущий британских телешоу The F-Word, Ramsay's Kitchen Nightmares (телешоу) и Hell's Kitchen (телешоу), а также их американских теле-близнецов. Интересно, что Гордону Рамзи в сумме принадлежит 13 звёзд Мишлен – достижение, которым раньше могли похвастаться только лишь французские шефы. Несмотря на свой чрезвычайно вспыльчивый и прямолинейный характер, который не раз приводил к конфликтам, Рамзи славится хорошим отношением к своим подчинённым. Начиная с 1993 года и по 2005, лишь 15 % его подчинённых покинули холдинг по тем или иным причинам. Рамзи является ярким неприятелем концепции вегетарианства, признавая однако, что быть вегетаринцем или нет — это личный выбор каждого человека.

Жоэль Робушон (Joël Robuchon), Франция – 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.

Аркадий Новиков, Россия — создатель и владелец более 30-ти ресторанов. В 1992 году Аркадий Новиков открыл свой первый ресторан – «Сирена», предлагающий 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, Россия — 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, где подают жареных цыплят.

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 Пушкинъ» — единственный российский ресторан, вошедший в список 25 лучших ресторанов Европы по версии Financial Times.

Савелий Либкин, Украина — владелец ресторанов «Стейкхаус. Мясо и Вино», «Дача», «Компот», соавтор пражского ресторана «La Veranda».

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.

Вольфганг Пак

Вольфганг Пак Вольфганг Пак – известный ресторатор из Австрии. Его мать, Мария, временами подрабатывала кондитером, и именно у нее он познал первые азы кулинарии. Когда Вольфгангу исполнилось 14 лет, он переехал во Францию с целью учиться на повара. В 1973 году, когда ему было 24 года, Вольфганг опять меняет место жительства, переехав в Америку. Там он устраивается на работу в ресторан La Tour в Индианаполисе. В скором времени он уже работал поваром в Лос-Анджелесе в популярном ресторане Ma Maison, который посещали только знаменитые и состоятельные люди.

Рурто

Рурто Француз Рурто считается одним из первых рестораторов. В 1582 году он основал в Париже ресторан La Tour d'Argent, что в переводе с французского означает «Серебряная башня». Этот ресторан был первым заведением в Париже,

отличавшимся от остальных белыми скатертями, чистой посудой и культурой обслуживания. Свое название этот ресторан получил не просто так. Дело в том, что здание (башня в стиле ренессанс), в котором находился ресторан, было осыпано блестками слюды. Сам Генрих III – французский король – стал постоянным посетителем и регулярно посещал «Серебряную башню» после охоты. Тут он любил полакомиться курицей в горшочке или паштетом из цапли.

Французские рестораторы современности

Французские рестораторы современности Ален Дюкасс – один из самых известных рестораторов, у которого в собственности насчитывается более 20 ресторанов. Он также числится шеф-поваром, однако эти должности занимают совсем другие люди. Имя Алена Дюкасса является в своем роде брендом. Этот ресторатор ко всему еще и известный шеф-повар. Он был учителем для многих знаменитых поваров, его рестораны пользуются популярностью, их постоянными клиентами является большое количество любителей хорошей кухни. Также Ален Дюкасс написал немало книг о гастрономии, которые приобрели известность во всем мире.

Другие французские рестораторы

Другие французские рестораторы Еще одним известным французским ресторатором является Жоэль Робушон. Он имеет 14 ресторанов по всему миру, был удостоен многочисленными наградами и премиями, в том числе 3 звезды Мишлен. Всего в арсенале Робушона аж 25 звезд. Это наибольшее количество звезд среди всех поваров мира. В 2003 году ему дали звание офицера ордена Почетного легиона. В 1990 году популярный путеводитель Gault Millau признал его шеф-поваром столетия. Робушон был обладателем Национальной премии и золотой медали Французской академии кулинарного искусства. Также он получил золотую медаль парижской корпорации шеф-поваров.

Бобби Флай

Бобби Флай Полное имя Роберт Уильям Флай. Этот известный повар и телеведущий родился в Нью-Йорке. Кулинарные шоу с его участием пользуются большой популярностью во всем мире.

Бобби Флай был исключен из школы, когда ему было 17 лет. Поэтому ему ничего не оставалось делать, как искать работу. Первое место работы – пиццерия, где он был помощником на кухне. Бобби получил призвание в то время, когда работал в ресторане, принадлежавшем Джону Аллену.

Марио Баталии

Марио Баталии Марио Баталии – известный американский повар, ведущий и писатель. Он родился 9 сентября 1960 года в американском городке Якима. Его отец – итальянец, а мать имеет английские и канадские корни. Марио учился в университете Ратжерс и в 1982 году уже имел высшее образование.

Но по окончании университета, Марио, как ни странно, пошел работать в ресторан «Stuff Yer Face» посудомойщиком. Но на этой должности он проработал недолго и в скором времени был уже поваром. Какое-то время Марио был помощником повара в ресторане «Six Bells public house», потом проходил практику в парижских ресторанах.

Паула Дин

Паула Дин Родители Паулы Дин умерли, когда ей исполнилось 19 лет. Так как у Дин была агорафобия, приступы паники не позволяли ей выходить из дома. Ища хоть какой-нибудь выход из сложившейся ситуации, Паула открыла у себя талант к кулинарии и постепенно становилась все более искусным поваром. В 1986 году состояние здоровья немного улучшилось, и она смогла устроиться на работу банковским служащим. После этого она с сыновьями переехала в Саванну. В 1989 году Паула развелась с мужем и решила обогатить кулинарный опыт, подавшись в систему общественного питания. Там она занималась приготовлением сэндвичей и прочих блюд.

Первым прославленным ресторатором в истории стал француз Рурто. В 1582 г. Он стал отцом-основателем парижского заведения высокой кухни «Серебряная башня». Готическое сооружение, где размещался ресторан, было отделано маленькими слюдяными плитками – отсюда и название.

Первый же постоянный клиент главного повара привлек всеобщее внимание – это был король Генрих III. Сразу же после охоты он отправлялся в любимый кабачок, чтобы отведать запеченной курицы или паштета из цапли. Век спустя завсегдаем заведения стал кардинал Ришелье, предпочитавший гусятину в сливах и говядину. Людовик XIV обедал только с многочисленной свитой, меню, соответственно, было очень разнообразным.

Во время революции 1789 г. Толпы восставшего народа не оставили от ресторана камня на камне. А мы вспомнили – и о самом заведении, и о его первом владельце. С господина Рурто и начнем наш топ 10 знаменитых организаторов ресторанного

дела. Приятного аппетитного чтения)

Ален Дюкасс

Владеет 20 ресторанами, разбросанными по планете. Все они пользуются огромной популярностью.

Ален Дюкасс

Ален Дюкасс

Бизнесмен не сидит в офисе, а в каждом из своих заведений числится в качестве штатного шеф-повара. Конечно, блюда готовят истинные профессионалы своего дела. Но, согласитесь, сам Дюкасс в штате – это убойная изюминка. Кроме того, предприниматель пишет книги по теории высокой кухни.

Жоэль Робушон

Родился в семье каменщика, но уже в 28-летнем возрасте стал одним из лучших шеф-поваров Франции. В 1981 г. Открыл первый ресторан «Jamin». В 1989 г. Появилась новая точка в столице Японии – «Château restaurant». Постепенно, один за другим, возникли 14 заведений по миру.

Жоэль Робушон

Жоэль Робушон

К сожалению, любовь к вкусной пище сыграла с ресторатором грустную шутку. Ж. Робушон скончался в возрасте 72 лет от рака поджелудочной железы. Это случилось в Женеве, куда он прибыл, чтобы открыть новое заведение. Дети бизнесмена продолжили дело отца.

Чарли Троттер

Американец в юности мечтал стать политологом и юристом. Но неожиданно открыл в себе способности основателя сети деликатесных лавочек, кулинарий высокой кухни и ресторанов.

Жоэль Робушон

Жоэль Робушон

Ч. Троттер поставил бизнес на рельсы научно-технического прогресса. Для приготовления пищи в своем главном чикагском детище «Charlie Trotter's» использует самые новейшие технологии.

Ресторатор является автором более, чем 10 книг по кулинарии. Он не скрывает свой интерес к нашей стране, обожает читать Достоевского.

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко

Родился в Каракасе, но имеет российские корни. По специальности инженер-химик.

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко

Ростислав Ордовский-Танаевский Бланко

Владеет сетью ресторанов «Росинтер», которые являются лидерами среди семейных ресторанов России и СНГ. В концерн Р. Ордовского-Танаевского Бланко входят 383 заведения в 42 городах мира, а также 28 кофеен «Costa Coffee». Ему принадлежат «Il Патио» и «Планета Суши», где подаются блюда американской, итальянской и японской кухни.

Игорь Бухаров

Первые шаги сделал учеником повара в московском «Будапеште». В середине 1990-х совместно с Романом Рожниковским открыл «Ностальжи». Несколько позже на базе ресторана начала работать школа сомелье.

Сергей Собянин и Игорь Бухаров

Сергей Собянин и Игорь Бухаров

Одно время И. Бухаров возглавлял комбинат питания «Кремлевский», где готовят для первых лиц государства. Карьера стремительно пошла вверх: в 1997 г. Он стал президентом Московской гильдии рестораторов, а немного позже – Федерации рестораторов и отельеров России.

Сейчас бизнесмен издает журнал «Виномания», ведет программы по искусству кулинарии на радио и ТВ.

Андрей Деллос

Родился в семье архитекторов, его дедушка прославился как кутюрье. Основной специальностью бизнесмена является реставраторское искусство. Позже он овладел иностранными языками, в 1980-х занимался составлением словарей.

Андрей Деллос

Андрей Деллос

В 1996 г. Первой пробой сил стала «Бочка», в 1997 г. Открылся «Шинок». В 1999 г. Возник легендарный ресторан «Кафе Пушкинъ» – единственное российское заведение, вошедшее в список 25 лучших в Европе по версии Financial Times. В 2000 г. Появилась первая точка сети «Му-Му».

Аркадий Новиков

Наш соотечественник владеет 30-ю с лишним предприятиями общепита. Выступил одним из организаторов Федерации рестораторов и отельеров.

Аркадий Новиков

Аркадий Новиков

В 1992 г. Начал ресторанный бизнес с открытия «Сирены», где предлагали меню из морепродуктов. В 1994 г. Стал основателем «Клуба Т», в 1996 г. – «Царской охоты». В дальнейшем развивал бюджетный сегмент: так возникли заведения русской кухни «Елки-Палки» и «Белое солнце пустыни».

Поль Бокюз

Прославился как основатель Международного конкурса поваров Высокой Кухни «Cocuse d'Or». Участвовал и в различных бизнес-проектах по открытию ресторанов французской кухни за рубежом, созданию кулинарных школ.

Поль Бокюз

Поль Бокюз

П. Бокюзу принадлежит собственная теория поваренного искусства, основанного на здоровой пище, качественных продуктах. Он часто выступает на ТВ, дает интервью глянцевым журналам. Приезжая в разные страны, делает все, чтобы французская национальная кухня стала здесь популярной.

Сейчас ресторатору 87 лет, но он не собирается останавливаться на достигнутом.

Санджив Капур

Много лет является ведущим популярной кулинарной программы, транслируемой в 120 странах мира с аудиторией в 0,5 млрд. чел. Удостоился звания «Лучший шеф-повар Индии» и давно уже стал олицетворением индийской кухни в Европе и Америке. В родной стране в его честь называют рестораны и кафе.

Санджив Капур

Санджив Капур

С. Капур издает канал «FoodFood channel», является автором книги рецептов. Некоторое время назад бизнесмен для повышения капитализации переехал в Дубаи.

Энтони Бурден

Этот американец ворвался в историю с бунтарским запалом. Основную ставку делал на бюджетные точки общепита, а в конце концов стал главным поваром ресторана «Brasserie Les Halles» в Нью-Йорке.

Энтони Бурден

Энтони Бурден

Главный его девиз: «Мелочей нет». Все должно быть на высочайшем уровне.