

Ресторанный кубок «Русский ПИР» в рамках выставочного проекта PIR Expo

23 – 24 сентября 2014 г.

МВЦ «Крокус Экспо», 3 пав., 15 зал



Впервые на кулинарной арене России состоялась настоящая богатырская битва ресторанов русской кухни – Ресторанный Кубок «Русский ПИР»!

Кто сказал, что богатырей на Руси не осталось?! 23 сентября на «ПИР» съехались витязи со всех уголков России, дабы продемонстрировать свою недюжую силу и доблесть, и завоевать почетное звание сильнейшего богатыря Руси в настоящем богатырском Кубке «Русский ПИР».

Стать участником битвы и получить возможность померяться кулинарными силами мог любой российский или зарубежный ресторан, представляющий русскую кухню и работающий более полугода. В первом отборочном этапе приняли участие 28 ресторанов. Участники «Русского ПИРа» присылали свои видеопрезентации, демонстрирующие особую атмосферу заведения, его успешность и команду профессионалов, которые послужили для участников счастливым «билетом» в финал. Каждый ресторан-участник отразил в презентации, чем он гордится и что отличает его от других заведений.

Все «короткометражки» были просмотрены высококомпетентным жюри, которое оценивало квалификацию и опыт будущих участников, а также блюда ресторанов: фото, технологические карты, сочетаемость ингредиентов и экономическую эффективность.

Грандиозный финал Ресторанного Кубка «Русский ПИР», в котором сошлись сильнейшие из сильнейших, состоялся на площадке соревнований выставки «ПИР. Продукты питания» 23 сентября. По результатам отбора видеопрезентаций, участниками финала стали: ресторан «Галя, гуляй!» (г. Краснодар); ресторан «Гусятникoff» (г. Москва); чудомагазин русской кухни «Добрянка» (г. Новосибирск); гостинично-ресторанный комплекс «Традициональ» (Республика Казахстан, г. Астана); ресторан русской кухни «Шустов» (г. Екатеринбург) и команда «Gastroinox» (Турция).

В состав жюри «Русского ПИРа», во главе с Президентом Академии кулинарного искусства «Эксклюзив» Еленой Шрамко, вошли признанные эксперты русской кухни знаменитые кулинары, ведущие российские и международные практики барной отрасли и представители авторитетных медиа: кулинарный писатель, основатель Фонда сохранения русской кухни «Русская поварня» Максим Сырников, Президент Национальной Гильдии шеф-поваров Александр Филин, шеф-повар ресторана «ПушкинЪ» Андрей Махов, шеф-повар ресторана «Как есть», победитель конкурса San Pellegrino 2014 Сергей Березуцкий, корпоративный шеф-повар компании Sodexo Евгений Быков, шеф-повар Bursa Hilton Елмаз Хусейн, шеф-повар ресторана «Царская охота» Дмитрий Каневский, основатель «Кулинарной студии Ильи Лазерсона» Илья Лазерсон, шеф-повар ресторана White Rabbit Владимир Мухин, шеф-повар «Арт-клуб Студия» Игорь Невинский, шеф-повар Денис Перевоз, владелец «Кондитерского дома Александра Селезнева» Александр Селезнев, заведующий лабораторией информационных сервисных технологий (Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический университет) Денис Смирнов, бренд-шеф казино «Шамбала» и «Нирвана» в Азов-Сити Олег Сычов, шеф-бармен Metropol Hotel Moscow Андрей Долотказин, старший бармен бара DeFAQto Степан Балабанов, бармен Main Bar Александра Чурилова, редактор журнала Foodservice Анна Коварская, шеф-редактор интернет-портала Menu.ru Александра Хмурковская, шеф-редактор

журнала Chef Art Информационной группы «Ресторанные ведомости» Илона Федотова и главный редактор портала Restoran.ru Екатерина Фетискина.

Приятным сюрпризом для гостей и участников стало приглашение в качестве ведущего мероприятия знаменитого ресторанный критика, эксперта русской кухни Олега Назарова. Он выступил своего рода «рефери» в кулинарной баталии финалистов Ресторанного кубка «Русский ПИР».

В практической части Кубка каждый ресторан-финалист представил четырех своих сотрудников: повара или шеф-повара с помощником, бармена, менеджера или управляющего. Судьи оценивали не только кулинарное мастерство претендентов на чемпионство, но и навык бармена идеально подобрать напиток в русском стиле или настойку к каждому представленному блюду. Также жюри оценивало карту меню (как карту блюд, так и коктейльную).

Это была настоящая битва кулинарных титанов, где каждый ресторан боролся до «последнего героя», и в результате получил заслуженные награды. Так, в номинациях «Лучшие напитки» и «Лучшая карта меню» победителем стал ресторан «Галя, гуляй!» (г. Краснодар). По результатам командных соревнований бронзовыми и серебряными призерами стали ресторан «Гусятникoff», г. Москва (3-е место) и ресторан «Галя, гуляй!», г. Краснодар, (2-е место). Призеры богатырской битвы ресторанов, помимо высокого профессионального признания, были награждены медалями и дипломами, а также ценными призами и подарочными наборами от организаторов и партнеров Кубка – набор профессиональной литературы, подарочную корзину с продукцией от компании «Дядя Ваня», набор профессиональных ножей от компании «Касуми» и многое другое.

Первое место в соревнованиях, а также титул чемпиона Кубка «Русский ПИР» завоевал гостинично-ресторанный комплекс «Традициональ» (г. Астана, Казахстан). Победителю был вручен эксклюзивный приз, сертификат на тематическое путешествие в столицу Великобритании «Русский дух Лондона» от организаторов Кубка и невероятный денежный приз от компании GASTROINOX, генерального партнера кулинарных соревнований выставки, – чек на 200 000 рублей, который был вручен победителю лично председателем Совета директоров компании GASTROINOX Мустафой Сарыюглу.

Торжественная церемония награждения «Русского ПИРа» и гала-ужин, на котором присутствовали все участники соревнований, члены жюри, представители прессы и другие почетные гости выставки, состоялась 24 сентября в Доме российской трапезы в Измайловском Кремле!

Ресторанный Кубок «Русский ПИР» представил профессиональному кулинарному сообществу и гостям выставки исконно русские кулинарные традиции от мастеров лучших ресторанов русской кухни, а также позволил ресторанам продемонстрировать высокий профессионализм и уровень кулинарного искусства своих сотрудников. Кубок «Русский ПИР» доказал, что является действительно выгодной инвестицией в профессиональное будущее – участники Кубка получили уникальную возможность не только завоевать престижный статус лучшего заведения русской кухни, но и получить признание кулинарных гуру с мировым именем.

Организатор – Международный выставочный проект PIR Expo. Соорганизатор – Академия кулинарного искусства «Эксклюзив». При поддержке Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО) и Национальной Гильдии шеф-поваров.

www.pircup.ru