

ПОСТ-РЕЛИЗ

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



5 – 6 октября 2015 г.

МВЦ «Крокус Экспо», павильон № 3, зал № 15

Этой осенью грандиозная кулинарная битва русских богатырей вновь разразилась на площадке международного выставочного проекта PIR Expo! Не имеющие аналогов в России и странах СНГ соревнования ресторанов русской кухни — Ресторанный кубок «Русский ПИР» — прошли с 5 по 6 октября 2015 года.

В этом году участники «Русского ПИРа» снова сошлись в нелегкой борьбе за *звание лучшего заведения русской кухни*. 8 ресторанов продемонстрировали уровень профессионализма своих сотрудников, которые представили исконно русские кулинарные традиции через актуальные тенденции гастрономии.

Участие в Кубке могли принять как российские, так и зарубежные рестораны, представляющие русскую кухню – одно из самых богатых гастрономических направлений в мире.

В состав жюри вошли известные персоны профессионального кулинарного сообщества, такие как **Елена Шрамко** (президент Академии Кулинарного Искусства Эксклюзив), **Сергей Березуцкий** (шеф-повар ресторана Twins), **Аркадий Грицевский** (генеральный директор сети ресторанов «Венеция» и PIZZA DA MAMA, основатель компании Clean frying oil), **Василий Емельяненко** (шеф-повар гастрономического кафе Garden и проекта «Шефмаркет»), **Андрей Махов** (шеф-повар ресторана «Кафе Пушкинъ»), **Денис Перевоз** (бренд-шеф европейского направления кухни «Урюк-кафе»), **Максим Сырников** (эксперт русской кухни) и **Олег Сычов** (шеф-повар казино «Шамбала», «Нирвана» и «Шамбала-2») и другие.

Быть образцом национальной кулинарии – невероятно ответственная задача. Поэтому все претенденты прошли строгий отбор.

Первый этап стал отборочным. Каждый ресторан, заявляющий свое право на обладание чемпионским титулом Кубка, должен был прислать заполненную анкету, содержащую краткую информацию о самом ресторане, членах его команды, а также о фирменных блюдах заведения, и оригинальный видеоролик, отражающий концепцию заведения, его атмосферу и работу команды. Судьи оценили анкеты и видео участников онлайн. Всего было подано более 30 заявок, из которых только 8 прошли в финал.

Второй, финальный, этап подразумевал уже открытые практические состязания, темой которых стала современная русская кухня. Финалисты продемонстрировали не только свое кулинарное мастерство в этом направлении, но и умение идеально подобрать напиток к каждому приготовленному блюду. Кроме того, судьи оценивали умение администратора презентовать ресторан с лучшей стороны. А потому финальные баталии Кубка предполагали не сольные выступления, а участие целой команды из трех действующих сотрудников ресторана – шеф-повара или повара, бармена и административного представителя (менеджера или управляющего).

Участники «Русского ПИРа» получили уникальную возможность не только завоевать титул лучшего ресторана русской кухни, выиграть образовательно-гастрономическую поездку в Грузию, множество профессиональных призов и ценных наград, но и получить в качестве приза масштабную PR-кампанию B2C в своем регионе.

Третье место и бронзовые медали получил ресторан «Жар-птица» (г. Владикавказ). Второе место разделили между собой два ресторана – LavkaLavka (г. Москва) и «Акапелла» (г. Москва). Чемпионом же «Русского ПИРа», продемонстрировав высокий уровень мастерства и показав наилучшие результаты среди участников, стал ресторанный комплекс «Двор Подзноева» (г. Псков)!

Также в рамках соревнований были выделены три специальные номинации. Так в номинации «Лучшие напитки» победителем стал ресторан LavkaLavka, в номинации «Самая интересная презентация» — ресторан «Акапелла». Впервые в этом году была выделена специальная номинация «За продвижение русской кухни за рубежом», обладателем диплома и приза в данной номинации по праву стала команда «Гастроиннокс-Шафран» (Турция).

Торжественная церемония награждения победителей «Русского ПИРа» состоялась на гала-ужине в ресторане «Шале Березка», на котором присутствовали все участники и судьи соревнований, представители прессы и другие почетные гости выставки.

Партнерами «Русского ПИРа» в 2015 году выступили:

Компания **Gastroinox** – генеральный партнер кулинарных соревнований

SELGROS CASH AND CARRY – официальный партнер выставки

Компания **«МастерГласс»** – официальный партнер выставки по посуде

Компания **RATIONAL** – официальный технический партнер выставки

Компания **«КОРПТО»** – официальный партнер по униформе

Компания **ZSA Production** – официальный партнер по трансляции

Компания **KitchenAid** – технический партнер выставки

Холдинг **«ПомидорПром»** – предоставил подарки для всех участников

Мука **«Бело-нежная»** – партнер Ресторанного кубка. Компания предоставила подарки для всех участников.

Ресторанный кубок «Русский ПИР» – это исключительный шанс для тех, кто давно мечтал проверить свое мастерство на прочность, громко заявить о себе, рискнуть – и получить статус, признание, славу, бесценный профессиональный опыт и знания, полезные знакомства и новых друзей!

Организатор – компания «ПИР Экспо». Соорганизатор – Академия Кулинарного Искусства Эксклюзив. При поддержке Федерации Рестораторов и Отельеров (ФРиО) и Национальной Гильдии шеф-поваров.

www.pircup.ru