

PRo Италию честно!

# ITALY NEWS

PRo Италию честно!  
24 апреля 16:25

► КУХНЯ

► 13.04.2006



Распечатать

## Мир ресторана. В Москве проходит IV международный кулинарный салон 2006 года

### Искусство ресторации демонстрируют в Гостином дворе лучшие повара и кулинары мира.

Прошли времена, когда такого рода собрание ограничивалось конкурсом поваров и кондитеров. Современный салон -это очень сложное по своей структуре мероприятие, настолько плотное по организации, что специалисты буквально разрываются между презентациями новых проектов, мастер-классами знаменитых шеф-поваров, практическими семинарами и конкурсами.

Три дня профессионалы российского и международного гастрономического сообщества демонстрируют новые возможности в решении самых актуальных ресторанных концепций. Резюме обсуждений сводится к простой формуле: идеальный ресторан – путь без ошибок.

Среди докладчиков такие авторитеты ресторанного бизнеса как Даниэль Маджонши, представивший коллегам французские ресторанные концепции, выдвинутые на соискание "Пальмовой ветви" в 2006 году. Томас Мюллер, Член Национальной французской академии кухни и Швейцарской ассоциации гастрономии, директор гастрономического факультета Международной Академии Гастрономии, Москва. Пьер Людовико Банкале, вице-президент по маркетингу и продажам ОАО "Росинтер Ресторантс Холдинг".

В рамках салона проходят третий открытый Чемпионат России по поварскому и кондитерскому искусству, оба являются отборочными – на мировой кулинарный кубок в Люксембурге и Кубок мира по кондитерскому искусству в Лионе, Франция. Патриарх мирового кондитерского сообщества Габриель Пайассон назовет имена участников CoupeduMondedelaPatisserie– 2007.

Вообще, надо отметить, что по терминологии программа салона напоминает спортивную олимпиаду. Здесь проходит 2 Чемпионат России по латте-арт (отборочный тур на Кубок мира по латте-арт в Шанхае). А также Конкурс пекарей, сушистов, открывателей устриц и конкурс на лучший сэндвич.

Из новинок сезона – проекты "Открытая кухня" и "Барный салон": впервые на Салоне производители и поставщики продуктов, напитков и оборудования представляют свою продукцию на двух открытых площадках. Разнообразные конкурсы, шоу, дегустации промо-акции в режиме нон-стоп при участии известных поваров, кондитеров, барменов и сомелье.

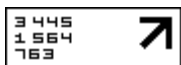
Специальный гость Салона – Даниэль Маджонши, руководитель направления по проведению форумов и международному развитию Leaders Club (Франция).

В рамках выставки "Мир ресторана" будет представлен Киеши Хаямицу, знаменитый шеф-повар команды TOYOTA на Формуле-1 из Японии – всемирно признанный эксперт по японской кулинарной культуре.

Пожалуй, самый большой интерес Салона представляли практические мастер-классы. На ваших глазах виртуозы итальянской кухни Бруно Мариано, шеф-повар ресторана Vespaи Вильям Ламберти, шеф-повар ресторана "Галерея" приготовили свои фирменные блюда. Вильям Ламберти представил коллегам свою книгу -фотоальбом с рецептами любимых блюд.

**Ещё один приятный вывод: ресторанный бизнес пополнился свежей энергией молодых, образованных и очень талантливых людей -специалистов и управленцев.**

Автор: Наталья Твердохлебова, ItalyNews.RU



Свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС 77-23294 от 30 января 2006 года

При полном или частичном использовании материалов ссылка на «ItalyNews.RU» обязательна, в Интернет прямая гиперссылка : см. [«Условия использования материалов»](#).

Редакция не несет ответственности за достоверность информации, опубликованной в рекламных объявлениях.

Редакция не предоставляет справочной информации. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов.

 Письмо в редакцию [Реклама в «ItalyNews»](#)

Тел. +7 (916) 362-74-78