



В честь Вильяма ПОХЛЕБКИНА

*С*толь модная во всем мире профессия ресторатора как-то в одночасье стала одной из самых престижных и в нашей стране. Молодых российских поваров вдохновляет пример признанных мастеров европейской кухни, а те, в свою очередь, на многочисленных мастер-классах помогают нашим кулинарам обрести опыт, уверенность в себе, развить фантазию.

Одним из важных стимулов овладения профессией являются конкурсы.

Недавно в рамках ресторанного бизнес-форума Food Service, организатором которого выступила российская компания ВВРР Conventions, состоялся конкурс молодых шеф-поваров памяти известного российского кулинара Вильяма Похлебкина.

В нем приняли участие семь шеф-поваров и су-шефов: петербуржцы **Сергей ШИХОВ** (ресторан «Старый причал») и **Павел АНДРЕЕВ** (бистро «Большая Медведица»), москвичи **Евгений МАРКОВ** (ресторан «Итальянец»), **Александр МАРЧЕНКО** (ресторан «Вильям Басс»), **Станислав МИШАНКОВ** (бар-ресторан «Спортбар»). Мужская компания была «разбавлена» москвичкой **Юлианой НАУМЕНКО**, шеф-поваром кафе «Монтероссо». Кулинарный мир Екатеринбурга представлял **Михаил КОВАЛЕВ**, шеф-повар ресторана «Капитан Флинт».

В обстановке полной секретности жюри (его возглавлял известный журналист **Георгий ЗУБКОВ**) заранее утвердило список продуктов, из которых конкурсанты должны были за один час создать авторские блюда. И в назначенное время каждый из семи участников получил свой «черный ящик» — корзину с набором ингредиентов: лосось, морские гребешки, свежий шпинат и белый трюфель. Последний доставил конкурсантам особенно много волнений: добиться правильного вкусового сочетания этого деликатеса, обладающего резким, специфическим запахом, с другими продуктами — сложная задача даже для профессионалов со стажем! Но молодежь справилась. Почетный председатель жюри, ресторатор из Франции **Пьер-Жак ПОТЕЛЬ**, которому доводилось готовить для самого Президента Жака Ширака, сказал, что «даже такой взыскательный гурман не отказался бы отведать блюда, приготовленные талантливыми русскими!»

Продегустировав изделия молодых поваров, жюри присудило победу екатеринбуржцу **Михаилу КОВАЛЕВУ**. Он поразил судей не только безупречным вкусовым сочетанием всех предложенных ингредиентов, но и великолепным художественным оформлением блюда, и стал обладателем памятного хрустального кубка в честь Вильяма Похлебкина. Самым же приятным сюрпризом стала возможность без каких бы то ни было отборочных соревнований принять участие во французском национальном конкурсе «ПОВАР-СКОЙ КОЛПАК». Михаилу были вручены Сертификат участника этого конкурса и Почетный нагрудный знак Французской Национальной кулинарной Академии.

Эльвира Тарасенко