

23 ноября 2017
Н. Новгород, ТЮЗ

Генеральные партнеры



Технический партнер



КУХОННЫЕ
ИННОВАЦИОННЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ

КУЛИНАРНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

В рамках
Бизнес-форума
НАШЕ ДЕЛО –
РЕСТОРАН

🕒 12:30 — 13:30

«БАВАРСКАЯ КУХНЯ»



НИКОЛАЕНКО АЛЕКСАНДР, ресторан *Баварской кухни Butch & Dutch*

Butch & Dutch многие знают прежде всего по авторской кухне Александра Николаенко, разделяющего идеи локальной кухни. При приготовлении блюд шеф максимально использует продукты местного производства. Особо стоит отметить подачу — это произведение гастрономического искусства.

«ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ»

ТРАВКИН ИЛЬЯ, ресторан *Tiffany Bar*

Поварским делом занимается с 15 лет. Работал су-шефом в московском ресторане Carre Blanc под началом французских поваров Кристофа Гиймо и Эрика Ле Прово, которые посеяли в душе повара любовь к французской кулинарии, традициям, гастрономии и жизни вообще. Эту нотку Прованса он каждый раз вносит в меню Tiffany. На кухне любит фантазировать, спонтанно изменяя заданную схему приготовления оригинальными идеями. Убежден, что очень важным фактором вкусной кухни является высокое качество продуктов.



«НОРДИЧЕСКАЯ КУХНЯ»

ДМИТРИЕНКО ДМИТРИЙ, ресторан *Mitrich Steakhouse*

Начав свою карьеру повара в арт-кафе «БеЗухов», уже через 2 года стал су-шефом, а затем и шеф-поваром White Cafe Milo. В качестве бренд-шефа вел проект кафе «Moloko». Принимал участие в открытии ресторана Mitrich Steakhouse, и является бессменным шефом и идейным вдохновителем ресторана. Курирует открытую им в 2016 году бургерную Mitch. Вдохновляясь кухней северных народов и используя знакомые всем продукты, шеф воссоздает вкусы и сочетания из детства, пробуждая самые сокровенные воспоминания. В декабре планируется открытие ресторана нордической кухни YALLE в Нижнем Новгороде.



🕒 13:30 — 14:00

«ВОСТОЧНАЯ КУХНЯ»

СТЕПАНОВ ДМИТРИЙ, ресторан *«Куркума», BerezkaGroup*

Опыт работы более 20 лет в нижегородских ресторанах и других городах России. Стажировки во Франции. Последние пять лет бренд-шеф BerezkaGroup — «Уголёк», «Сулугуни», «Маркет5», ресторана-сыроварни «Брынза», ресторан «Куркума» и т. д.



🕒 14:00 — 14:30

«ПОРТУГАЛЬСКАЯ КУХНЯ»

ГАЛУЗО РУСЛАН, ресторан *«Мокроусов»*

Начинал карьеру в Латвии, трудился в ресторанах Европы (Португалия, Норвегия, Польша). Карьера шеф-повара началась с ресторана Bolsoi (Португалия), 4 года трудился частным поваром в Лиссабоне. С 2008 г. трудился шеф-поваром в различных ресторанах страны, таких как: «Черная жемчужина», Beerloga, «Эль капоне», «Пристань», «Изюм», «Галерея». Лично организовывал и готовил питание для Патриарха Кирилла, руководителей госкорпораций «Ростехнологии» и «Росатом», губернаторов регионов России, депутатов и др. политиков. Член национальной гильдии шеф-поваров России с 2010 г.



🕒 14:30 — 15:00

«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

СМИРНОВ МАКСИМ, *FitFood* — доставка правильного здорового питания

Известный нижегородский шеф-повар, работал с многими известными шеф-поварами. Более 10 лет работает на руководящих позициях в известных московских и нижегородских ресторанах — ресторан «Паризьен», мясной ресторан «Ти-бон», (г. Москва), и кафе «Лица», «Плакучая Ива» (Нижний Новгород), стейк-хаус «Строганов» и другие. Открывал заведения как в России, так и в ближнем зарубежье.



🕒 15:00 — 15:30

«ПАН-АЗИАТСКАЯ КУХНЯ»

СУЛИМА АНДРЕЙ, ресторан *Novo*

Открыл более 30 ресторанов по России. Работал в ресторанах «Белый квадрат» с шеф-поваром Давидом Эммерле, в «Буйабес» с Лилианом Тьерлиона. Работал у маэстро Анатолия Комма в ресторане «Купол», а также в «Бед кафе» с шеф-поваром Евгением Селезневым и в ресторане «Чиполлино» у великого шеф-повара Адриана Кеттласа. В Нижнем Новгороде открывал такие заведения как «Бельканто», Le Grill, Andrea's и другие. Летом 2017 года открыл проект под названием «Novo», на территории которого находится ресторан, несколько банкетных площадок, поварская школа, а так же первая в Нижнем гастрономическая лаборатория. Все проекты объединяет концепция «Современная русская кухня». Стажировки: Испания, остров Майорка, ресторан Reads (обладатель 1 звезды Мишлен). Ресторан Simply Fosh, шеф-повар и владелец — Марк Фош.



🕒 15:30 — 16:00

«ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ»

КОРОТИН АЛЕКСАНДР, ресторан Воссонцино, Gaucho BBQ&Grill

В сфере ресторанного бизнеса 17 лет. Работал в итальянском ресторане «Везувий», французском ресторане Cafe Mon Paris, «СпортБар» (ГК ПИР). После возглавил кухню La Cantinetta de Roberto, дебютировав в должности Шеф-повара. Через 2,5 года возглавил кухню пиццерии Воссонцино, которую оттачивали совместно с бренд-шефом Кириллом Кармаловым. В этом проекте работает уже 8-й год. В 2015 г. открывает ещё один ресторан Gaucho BBQ&Grill с австралийцем Эрвеном Петерсом (El Gaucho, г. Москва). Стажировка: ресторан Воссонцино (Кирилл Кармалов, Стефан Вити, г. Москва), El Gaucho (Эрвен Петерс), «Сыр» (Мирко Дзаго). В Италии стажировался в ресторане La Varca и Воссонцино, курсы — «Современная кулинария XXI» в школе Академия успешных поваров.



МЕЛЬНИЧУК САБИНА, ресторан La Cantinetta da Roberto

Закончила НКИ — Факультет коммерческая деятельность в массовом питании и гостиничном хозяйстве. Участвовала неоднократно в международном кулинарном конкурсе на Кипре в номинациях: паста — 2 место серебряная медаль, дичь — 3 место бронзовая медаль, командное участие — 3 место бронзовая медаль, участие в всемирной кулинарной олимпиаде в Германии в г. Эрфурт в составе кипрской команды в 2004 г. Проходила стажировку на Кипре. 1 место по карвингу в Нижнем Новгороде в 2006 г.

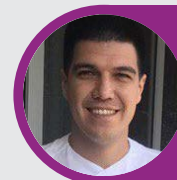


🕒 16:00 — 16:30

«СКАНДИНАВСКАЯ КУХНЯ»

МИХАЙЛОВ ВИТАЛИЙ, ресторан De Kas

Опыт работы более 15 лет, Проходил обучение в институте высокой кухни IFSE в Пьемонте, Италия. На данный момент — шеф-повар ресторана De Kas, (Нижний Новгород). За последние 5 лет проходил стажировки в таких ресторанах как: OLO, Helsinki, (обладатель 1 звезды Мишлен), Dolce Stil Novo, Turin, (обладатель 1 звезды Мишлен), Combal Zero, Turin (обладатель 2-х звезд Мишлен), Langustino de Oro, Vinaros, Valencia, Raffaello Cristalero, Vinaros, Valencia.



МАРГАЕВ АЛЕКСЕЙ, ресторан-караоке PER-SE

Молодой целеустремленный шеф, свою карьеру начал в 17 лет, пройдя кухонную иерархию с самых низов до должности су-шефа в известных ресторанах Нижнего Новгорода и уже к 24 годам стал шеф-поваром. Работал су-шефом у Антона Ковалькова в кафе Milo, The kitchen, затем открывал ресторан «Per-se». Стажировался в таких ресторанах как: White Rabbit, «Фаренгейт», КоКоКо (г. С. Петербург). Прошел курсы в «Грузинской Кулинарной Академии» в Тбилиси под руководством Nino Panjakidze



🕒 16:30 — 17:00

«СТРИТ ФУД»

МЕМЕШКИН СЕРГЕЙ, ресторан Le grill

Опыт работы в ресторанах «У Шаховского», итальянский ресторан IL Porto, трактир «Елки -Палки». Новый проект компании ООО «Бельканто» — трактир «Пиво-Раки» стал началом карьеры в качестве шеф-повара.

В Москве работал в ресторане «Чиполлино» и «12 Виноградин» под руководством шеф-повара Адриана Кеттгласа (1 звезда Мишлен). Вернувшись стал шеф-поваром в ресторане «Лаундж Холл», открыл ресторан итальянской кухни «Италия кафе», стал шеф-поваром ресторана Le Grill.

Стажировка: ресторан «Белый Кролик» (г. Москва), ресторан «СоСоСо» (г. Москва). Проводит совместные мастер-классы в учебных заведениях и гастрономические сети в ресторанах для повышения интереса к профессии.



КОКУРИН ТИМУР, ресторан Салют Burgers + Show Me Bar

Начал карьеру повара в ресторане «Купеческий» под началом Виктора Смирнова, потом работал с Андреем Сулимой. Когда-то начинал с повара холодного цеха и доработал до су-шефа. Работал шеф-поваром в FRANKY BAR, сейчас шеф-повар в бургерной «Салют», шеф-повар в Show me bar с экспериментальной кухней.



event
make

**УЧАСТИЕ ДЛЯ РУКОВОДИТЕЛЕЙ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ШЕФ-ПОВАРОВ БЕЗ ОПЛАТЫ.
ПРЕДВАРИТЕЛЬНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ НА ФОРУМ ОБЯЗАТЕЛЬНА.**

☎ +7 (831) 295-59-59
+7 (920) 253-95-73



eventmake.ru



info@eventmake.ru