

Повар

на заказ

Приглашение на мероприятие известного в мире шеф-повара, который будет готовить только для вас и только один раз, является своеобразным показателем статусности. Однако это не так просто, как может показаться на первый взгляд, и без профессионалов в данном вопросе не обойтись.



Итак, решение пригласить именитого повара принято. Теперь определитесь, какую сумму вы готовы потратить. Цена вопроса зависит от разных факторов, таких как страна, из которой едет звезда кулинарии, его награды, количество блюд в меню и т. д. Средний гонорар обычно начинается от 10 000 евро, шеф же, отмеченный звездами Michelin, „стоит“ в разы дороже. Кроме того, необходимо будет покрыть все расходы, связанные с его перелетом, проживанием, оформлением виз.

Однако не только деньги решают вопрос приезда светила кулинарии. Истинные мастера своего дела весьма придирчивы к оборудованию кухни, где им предстоит священнодействовать, не говоря уже о качестве исходных продуктов, которые им будут предоставлены. Бывали случаи, когда они отказывались готовить то или иное блюдо лишь потому, что, например, морепродукты были охлажденные, а не свежие. Но как, простите, можно гарантировать свежий улов в наших



широтах? И тут без грамотного посредника, в роли которого, как правило, выступает агентство с хорошей репутацией, не обойтись. Профессионалы ищут компромиссы, высылают фотографии кухни во всех ракурсах и посуды, в которой блюдо будет готовиться, согласовывают качество ингредиентов (тоже по фотографиям) и путем переговоров с поставщиками достигают консенсуса. К слову, не последнюю роль играет и посуда для изысканных яств. В практике Splendid Agency был случай, когда французский шеф-повар, обладатель двух звезд Michelin, захотел, чтобы кушанья подавались в посуде, изготовленной специально для его ресторана известным европейским дизайнером. Поставка тарелок из Франции и обратно обошлась бы в дополнительные 2 000 евро, при этом еще следовало гарантировать сохранность фарфора. Ситуацию спасло то, что у француза оказалось всего по 50 тарелок каждого вида, в то время как мероприятие планировалось на 120 человек. Мода на поваров тоже существует. Сегодня самыми востребованными являются европейские светила, особенно из Лондона. И хотя чаще всего поступают заказы на всемирно известную звезду Джеймса Оливера, он на частные мероприятия не выезжает, делая исключение




лишь для масштабных благотворительных акций. На данный момент безусловным фаворитом среди клиентов Splendid является Жан-Кристоф Новелли, отличающийся не только безупречным меню, но и умением общаться и презентовать свои блюда.

В последнее время возрос интерес гурмэ-аудитории к азиатской кухне, точнее, к азиатскому фьюжн с его многочисленным многообразием блюд и всевозможных специй. Из поваров, работающих в этом сегменте, легок на подъем Люка Мангана из Австралии. Для любителей итальянской кухни, а в особенности сардинской, беспроигрышный вариант — Джованни Моччи Эфизо из Сардинии.

Иностранного шефа можно пригласить из соседнего государ-

ства. Глен Баллис, например, хоть и подпадает под определение „импортного“ повара, работает в Москве, в ресторанах Аркадия Новикова „Недальний Восток“ и „Рони“, снискал хорошую репутацию, охотно выезжает на мероприятия и стоит дешевле.

Но какого бы повара вы ни выбрали, в любом случае заказ его — процесс довольно длительный и сложный, на согласование всех позиций уйдет как минимум шесть месяцев. Зато присутствие звезды кулинарии — тот нюанс, который обычное мероприятие повышает до уровня эксклюзивного. А специальное меню с особой презентацией блюд, кулинарный мастер-класс от признанной знаменитости, его выход и общение с гостями зададут правильный тон всему торжеству, гарантируя, что все собравшиеся будут приятно удивлены вниманием хозяев к мельчайшим деталям праздника. 

splendidagency.com

Нина Макогон, партнер по гастрономическому агентству Splendid Agency — компания, специализирующаяся на проведении гастрономических мероприятий и подборе персонала в ресторанном бизнесе. За четыре года существования было организовано более 50 фестивалей, подобрано свыше 30 профессионалов ресторанного бизнеса, и с каждым годом число проектов растет в геометрической прогрессии. Основателем агентства является Елена Цивилева, занимавшая пост арт-директора в самом известном ресторанном проекте Москвы GQ Bar.

