



## Omnivore Moscow 2016. Итоги

*С 13 по 16 апреля 2016 года в Москве в шестой раз прошел фестиваль молодой гастрономии.*

*В этом году Omnivore Moscow был представлен двумя Pop-up ужинами, двумя днями мастер-классов, грандиозной вечеринкой Omnivorious, а также званым обедом в ресторане Fahrenheit.*

Нам приятно осознавать, что за прошедшие годы Omnivore стал значимым событием для гастрономического мира Москвы и всей России: за 4 часа регистрации на мастер-классы записались 1500 человек, а те, кто не успел, в течение следующих недель упорно писали нам, чтобы попасть на мастер-классы. К нам приехали гастроэнтузиасты из Петербурга, Казани, Красноярска, Краснодара, Новосибирска, Нижнего Новгорода и других городов. За два дня (14 и 15 апреля) свое мастерство перед 2500 человек продемонстрировали 17 гениальных шефов из 4 стран: Олег Кусов (Delicatessen), Максим Летуновский, Петр Павлович и команда (Кафе «Юность»), Иван и Сергей Березуцкие (Twins), Тимур Абузьяров (Beer Happens, Wine Religion), Дмитрий Зотов (Haggis, Madame Wong, “Крылышко или Ножка”, Zotman Pizza Pie), Антон Ковальков (Fahrenheit), Георгий Троян (“Северяне”), Давид Эммерле (Bystro, Four Seasons Hotel Moscow), Луиджи Маньи (Pinch), Таку Секине и Амаури Гийот (Dersou, Париж), Максут Ашкар (Neolokal, Стамбул), Эд Уилсон (Brawns, Лондон), Михаил Лукашенок (“Марк и Лев”, Тульская область) и Илья Благовещенский (BIGGIE). Главными помощниками на площадке были выпускники и студенты поварской школы Ragout.

В течение двух дней (13 и 14 апреля), по вечерам пространство DI Telegraph в считанные часы трансформировалось в Pop-up ресторан с профессиональной кухней, накрахмаленными скатертями и салфетками, сложной сервировкой и свечами на столах. Главные герои 13 апреля — Иван Шишкин (Delicatessen) и Максут Ашкар (Neolokal, Стамбул), а 14 апреля — Тимур Абузьяров (Beer Happens, Wine Religion) и Эд Уилсон (Brawns, Лондон) - удивляли гостей ужина придуманными специально для этого события блюдами. Pop-Up ужины предлагалось закончить чашкой великолепного эспрессо на основе одного из блендов Pure Origin: Ristretto Origin India или Espresso Origin Brazil. Оба ужина собрали более 150 человек и совершенно точно не оставили равнодушным ни одного гурмана.

14 апреля в ресторане Fahrenheit состоялся Amazing Dinner, на котором Антон Ковальков и Таку Секине приготовили ужин из семи курсов.

Наконец, грандиозная вечеринка Omnivorious Party by Badoit 15 апреля завершила программу Omnivore Moscow и позволила приобщиться к самым острым тенденциям в молодой кухне всем тем, кому фестивальных дней показалось мало и тем, кто попросту не успел попасть на мастер-классы из-за работы. С вечеринки никто не ушел голодным, ведь для гостей одновременно готовили 15 шефов: Андрей Рывкин (United Kitchen), Тимур Абузьяров (Beer Happens, Wine Religion), Эд Уилсон (Brawns, Лондон), Георгий Троян (“Северяне”), Таку Секине и Амаури Гийот (Dersou, Париж), Сэбби Кэньон (“Воронеж”), Иван

# OMNIVORE

и Сергей Березуцкие (Twins), Михаил Лукашонок (“Марк и Лев”, Тульская область), Дан Мирон, Глен Баллис (GlenUill), Джакомо Ломбарди (Ugolek), Олег Кусов (Delicatessen), Максим Летуновский (Кафе «Юность»), Луиджи Маньи (Pinch), Максут Ашкар (Neolokal, Стамбул), Давид Эммерле (Bystro, Four Seasons Hotel Moscow), Илья Благовещенский (BIGGIE) и их команды. 6000 закусок от Шефов, приготовленных на открытых шеф-станциях в режиме реального времени и реального общения с 800 гостями, много музыки и приятных людей. Все, кажется, остались довольны.

Спасибо за интерес к фестивалю и до новых встреч в следующем году!

В этом году, мы постараемся рассказывать вам про Omnivore в других городах.

Вас ждут гастрономические приключения в Шанхае, Монреале, Лондоне и Стамбуле.

Официальный сайт:

<http://omnivoremoscw.ru>

Официальная группа в Facebook:

<https://www.facebook.com/OmnivoreMSC>

Официальная группа в Instagram:

<https://instagram.com/omnivoremoscw/>

**Фотографии 6-го Omnivore Moscow:**

<https://www.dropbox.com/sh/i9l8l6bema2iqby/AAD9DqghU6rqPUm5RMBmOR5Na?dl=0>

**Блюда 6-го Omnivore Moscow:**

[https://www.dropbox.com/sh/70zhklv27h2gb0b/AACQ6No58-v85d2\\_aK8GnDc3a?dl=0](https://www.dropbox.com/sh/70zhklv27h2gb0b/AACQ6No58-v85d2_aK8GnDc3a?dl=0)

По всем дополнительным вопросам обращайтесь:

Артем Байбуз - [artyom@baibuz.com](mailto:artyom@baibuz.com)

Снежана Макогоненко - [sn.makogonenko@gmail.com](mailto:sn.makogonenko@gmail.com)

*Мы гордимся сотрудничеством с ведущими мировыми брендами, которые помогли сделать фестиваль больше, лучше и интереснее.*

## **Evian и Badoit**

Omnivore благодарит Evian и Badoit за поддержку фестиваля в России в течение всех пяти лет. Evian и Badoit традиционно сотрудничают с наиболее яркими гастрономическими событиями, выступая не только «водными» партнерами проектов, но и важным «ингредиентом» многих блюд. Шефы — звездные участники Omnivore — сходятся во мнении, что искристые пузырьки Badoit, признанного “шампанского” среди вод, делают вкус гастрономических творений ярче и интереснее.

## **Electrolux**

Группа компаний Electrolux является мировым лидером по производству бытовой техники. Ежегодно компания реализовывает свыше 40 миллионов единиц продукции более чем в 150 странах мира. Компания делает ставку на тщательно продуманные, инновационные решения, в основе разработки которых лежит глубокое изучение потребительских и профессиональных предпочтений. Продуктовое портфолио Electrolux включает в себя огромный ассортимент встраиваемой и отдельно стоящей техники. В том числе: духовые шкафы, варочные поверхности, вытяжные вентиляторы, холодильники, морозильные лари, винные шкафы, плиты, посудомоечные и стиральные машины, пылесосы, малую бытовую технику, бытовую химию, посуду и разнообразные, полезные аксессуары для приготовления пищи. За дополнительной информацией обращайтесь на [www.electrolux.ru](http://www.electrolux.ru)

## **Kenwood**

Техника Kenwood – это сочетание английского качества и традиций, а также последних технических разработок. Благодаря всегда новым дизайнерским решениям и тщательно продуманным до мелочей деталям, процесс приготовления превращается в лёгкое и приятное занятие, сравнимое с кулинарным искусством. Необычные стильные внешние презентации приборов, разнообразные расцветки, многофункциональность – вот, что выделяет технику Kenwood. Целью компании является постоянное совершенствование и создание новых моделей, с помощью которых готовить станет ещё легче и быстрее. Об это и говорит её главный слоган – «Create more», что означает создавать больше. Узнаваемые во всём мире являются кухонные

# OMNIVORE

машины серий Major, Chef и Cooking Chef, выделяющиеся своей многофункциональностью. Каждый прибор Kenwood – это качественный результат, быстрая работа и возможность экспериментировать с приготовлением блюд. Главными принципами компании являются качество, инновации и технологичность. И по сей день компания придерживается данных принципов, благодаря чему популярность бренда продолжает расти.

## CKS Renta Service

Изыщная сервировка ужинов и интересные интерьерные решения — заслуга компании CKS Renta Service, партнера фестиваля Omnivore Moscow 2015, которого отличают понимание архитектуры мероприятия, внимание к деталям и четкий профессионализм. На протяжении долгого времени Renta Service занимает лидирующие позиции на рынке аренды оборудования для мероприятий.

## Nespresso

Компания Nespresso является первооткрывателем и эталоном на рынке высококачественного порционного кофе. С 1996 года Nespresso предлагает профессиональные кофейные решения для офисов, отелей, ресторанов, кафе (HoReCa), а также объектов туризма. В профессиональной коллекции кофе Nespresso представлены 10 blends Гран Крю, каждый из которых обладает своим уникальным вкусом, ароматом и интенсивностью. Среди решений для бизнеса также представлен широкий ассортимент кофемашин, отвечающих различным требованиям и ожиданиям самых взыскательных клиентов. Сегодня профессиональную кофемашину Aquila можно увидеть в лучших ресторанах Москвы, а также в престижных отелях по всему миру. В числе партнеров, с которыми сотрудничает компания Nespresso, влиятельные международные гастрономические организации и признанные шеф-повара и сомелье. Экспертиза Nespresso в сегменте ресторанного бизнеса стала предметом интереса участия компании в фестивале Omnivore, где признанные профессионалы делятся секретами своего успеха и удивляют гастрономическими шедеврами.

