

Пост-релиз: Международный Кремлевский Кулинарный Кубок

С 27 по 30 сентября в рамках выставки «ПИР» проходил Международный Кремлевский Кулинарный Кубок – профессиональные соревнования среди поваров, кондитеров и специалистов по карвингу.

В этом году Кубок собрал более 300 участников из России, Турции, Польши, Южной Кореи, Италии, Белоруссии, Украины, Литвы, Болгарии, Австрии, Исландии, Хорватии. За 4 дня на площадке выставки состоялось более 500 выступлений. Были разыграны медали в 42 классах.

В состав жюри вошли известные специалисты мировой кулинарии: Елена Шрамко (председатель жюри), Родни Нейлор, Жиль Ренюссон, Эрвин Петерс, Фредерик Лесур, Гаральд Фаргель, Сеонг Бин Йим, Владимир Бурковский, Лоран Бурсье, Вячеслав Катковский и др. Почетным гостем соревнований стал Гиссур Гудмундссон, президент WACS.

За главный приз соревнований – Кубок – боролись 10 команд: из России, Турции, Южной Кореи и Польши. Каждая команда выступала в 3 видах соревнований:

- Тематический холодный стол (без дегустации)
- Практические выступления членов команды
- Арт-класс

Впервые в истории соревнований Кубок завоевали российские повара – **команда кулинаров Новосибирска!** Они набрали большее количество баллов по итогам всех выступлений.

В состав команды вошли известные новосибирские кулинары, победители региональных, российских и международных чемпионатов: **Георгий Белянкин** (бренд-шеф Гастрономического театра Purrep Haus), **Ирина Михайлова** (шеф-кондитер кафе «Лукоморье»), **Павел Усков** (шеф-повар ресторана «Фенимор Купер»), **Василий Канюк** (шеф-повар ресторана «Аладдин»).

Также Информационный проект ПИР рад назвать победителей соревнований в отдельных классах. **Золотыми медалистами Кубка** стали:

Практические индивидуальные соревнования (с дегустацией)

Класс А1. Основное ресторанное мясное блюдо – Овчинников Артур (Эстония), Усков Павел (Россия), Коробяк Андрей (Эстония), Маковска Люсия (Литва), Гечене Алдона (Литва)

Класс А2. Основное ресторанное рыбное блюдо – Андреев Сергей (Россия), Овчинников Артур (Эстония), Белянкин Георгий (Россия)

Класс А4. Основное ресторанное вегетарианское блюдо – Матюха Андрей (Россия)

Индивидуальные соревнования (без дегустации)

Класс В2. Фуршетные закуски – Маковска Люсия (Литва)

Класс В5. Банкетное рыбное блюдо – Дон Ук Ли (Южная Корея)

Класс С1. Десерты – Хэ-сол Ли (Южная Корея)

Класс С5. Торт – Михайлова Ирина (Россия)

Арт-класс

Класс D2. Художественные изделия из пищевых продуктов – Калачева Татьяна (Россия)

Класс D3. Карвинг – Нефедьев Вадим (Россия), Сеницына Анастасия (Россия)

Класс D4. Художественная работа из теста – Чесноков Олег (Россия)

Класс D5. Работа из шоколада – Сиволобова Кристина (Россия)

Класс D6. Работа из марципана – Суат Улуас (Турция), Рафет Инже (Турция), Сидорова Галина (Россия).

Класс D7. Работа из карамели – Дон Сук Ким (Южная Корея)

Класс D8. Сахарные цветы – Шрамко Мария (Исландия), Филатова Элеонора (Россия), Землякова Екатерина (Россия), Никель Светлана (Россия).

Класс D9. Свадебный трехъярусный торт – Пониматкина Ольга (Россия)

Класс D10. Вылепленный торт – Соколова Анна (Россия), Васильева Мария (Россия), Михайлова Ирина (Россия)

Индивидуальные практические соревнования по художественной нарезке овощей и фруктов

Класс K1. Карвинг – Беляева Татьяна (Россия)

Класс K2. Карвинг – Синицына Анастасия (Россия), Нефедьев Вадим (Россия)

В этом году в отдельную программу Кубка были выделены **специальные соревнования для российских участников.**

«Лучшая пиццерия»

Участвовали: 10 команд (по 2 человека).

В программе соревнований: показательные выступления (работа с тестом) и практическая часть (приготовление пиццы).

I место, золотая медаль – **Итальянская пиццерия «Чентрале»** (Москва): Кондрашов Михаил, Венедиктов Максим

II место, серебряная медаль – **Пиццерия Pizza Ollis** (Санкт-Петербург): Ужаков Виктор, Тулубенский Владислав

III место, бронзовая медаль – **Итальянский ресторан Da Pino** (Москва): Рузибаева Диля, Маняев Андрей

III место, бронзовая медаль – **Пиццерия Farfallina** (Владимир): Шот Нина, Пужалов Сергей

«Лучший гриль-мастер»

Участвовали: 9 специалистов по гриль-кухне.

В программе соревнований: стейк из мяса, рыба на гриле и овощной гарнир.

I место, золотая медаль – **Егиазаров Михаил**, бренд-шеф ресторана «Гавана-клуб» (Белгород)

II место, серебряная медаль – **Диденко Евгений**, шеф-повар, председатель совета ДВМОО «Ассоциации профессиональных шеф-поваров» (Владивосток)

III место, бронзовая медаль – **Батенев Евгений**, повар горячего цеха, гастрономическое кафе «Август» (Москва)

«Лучший мастер суши»

Участвовали: 12 суши-поваров.

В программе соревнований: «Самый быстрый мастер суши» и «Арт-композиция».

I место, золотая медаль – **Михаил Самонов**, мастер суши ресторана «Мисато» (Москва)

II место, серебряная медаль – **Денис Суродин**, суши-повар Nirron House (Сочи)

III место, бронзовая медаль – **Мурад Исаев**, заместитель директора по кухне ресторана «Планета суши – Илья Патио» Метрополис (Москва)