

CREATIVE CHEFS SUMMIT

— самое масштабное ежегодное профессиональное гастрособытие Восточной Европы для поваров, шеф-поваров и собственников ресторанного бизнеса.

CREATIVE CHEFS SUMMIT — ЭТО:

- интерактивные мастер-классы и доклады от международных экспертов и ведущих шеф-поваров Украины;
- новые знания, вкусы и практические кейсы;
- тренды будущего, рецепты и техники от именитых шеф-поваров;
- 15 выдающихся шеф-поваров на одной сцене;
- трейд-выставка поставщиков и производителей локальных продуктов, профессионального оборудования и инвентаря;
- 800 специалистов гастроиндустрии на одной площадке КВЦ «Парковый».

OLD NEW

КОНЦЕПЦИЯ CREATIVE CHEFS SUMMIT 2019

Новаторская, авторская, фьюжн, высокая, экспериментальная, молекулярная кухни. А как насчет **КЛАССИКИ?**

Как найти свой собственный стиль между привычным и модным?

Звезды **ФРАНЦУЗСКОЙ, АНГЛИЙСКОЙ, ШВЕЙЦАРСКОЙ, ИТАЛЬЯНСКОЙ, ПОРТУГАЛЬСКОЙ, ПОЛЬСКОЙ И УКРАИНСКОЙ** гастрономии адаптируют блюда мировой классики, применяя новые техники, локальные продукты, оборудование и подачу.

Приглашаем вас вместе разобраться что вечно, а что **ПЕРЕМЕНЧИВО!**

ОЛДСКУЛ КАК ВЫЗОВ



ПРОГРАММА

8:30 – 9:00

РЕГИСТРАЦИЯ

9:00 – 9:10

ОТКРЫТИЕ CREATIVE CHEFS SUMMIT

9:10 – 9:50



САВВА ЛИБКИН

Владелец Ресторанов Саввы Либкина, *Украина*

«От традиций к будущему»

10:10 – 10:50



ИЗАБЕЛЛА ПОТИ

Шеф-повар и партнер мишленовского ресторана Bros' by Floriano Pellegrino, партнер в Roots trattoria by Floriano Pellegrino, *Италия*

«Влияние вкусового опыта на креативность блюд. Трансформация традиционных вкусов в будущее с помощью инновационных техник, продуктов и сочетаний»



ВИКТОР ТИМЧИШИН

Шеф-повар ресторана Guramma Italiana, *Украина*

«Как достичь скорости подачи блюда, не потеряв вкус и качество»

10:50 – 11:10

КОФЕ-БРЕЙК

11:20 – 12:10



ФРАНК ПОНТЕ

Шеф-повар по инновациям и развитию Koppert Cress UK, шеф-повар королевской семьи, *Великобритания*

«Живые» ингредиенты (растения, микрогрин, кресс, цветы) как элементы здорового питания. Экологичное потребление пищи»



СЕРГЕЙ БАЙСАРЕВИЧ

Шеф-повар ресторана BARVY, *Украина*

«Фьюжн по-украински. Как создать вау-эффект на основе простых локальных продуктов»

12:20 – 13:10



ДАНИЭЛЬ ГАЛЬМИШ

Мишленовский шеф-повар, шеф-повар ресторана 190 Queen's Gate by Daniel Galmiche при отеле The Gore, *Великобритания*

«Создание уникального классического меню с современным оттенком из свежих ингредиентов, пронизанное яркими вкусами, текстурами и ароматами»



АЛЕКСЕЙ ШЕМЕНКОВ

Шеф-повар ресторана BEEF meat & wine, *Украина*

«Всё о мясе. Лучшие части туши. От поставщика к потребителю. Созревание и хранение мяса»

13:10 – 14:10

ОБЕД

14:20 – 14:40

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ПРОЕКТА «ТОПОТ»



ТЪЯГО ЭМАНУЭЛЬ САНТОС

Шеф-повар ресторана Quorum, шеф-консультант ресторана O Vaso, Португалия

«Особенности португальской кухни»



ВИТАЛИЙ ГУРАЛЕВИЧ

Бренд-шеф сети «Самогонна Ресторация», Украина

«Современные техники приготовления классических блюд»

14:50 – 15:40



СЕБАСТЬЯН ОЛЬМА

Шеф-повар ресторана Belvedere, победитель телешоу Top Chef, Польша

«Сравнительный анализ польской гастрономии с европейской. Как гастрономические путешествия влияют на трансформацию вкуса»



ЯРОСЛАВ АРТЮХ

Шеф-повар ресторана новой украинской кухни «Канапа», Украина

«Особенности меню ресторана новой украинской кухни «Канапа» в Киеве и в Варшаве. Объединение региональных блюд в единое меню. Блюда-визитки. Вареники vs Пирог»

16:00 – 16:50

16:50 – 17:10

КОФЕ-БРЕЙК



КРИСТОФ ВАССОР

Собственник и шеф-пекарь Du Pain de des Idées, Франция

«Традиции выпекания хлеба во Франции. Чем отличается багет от багета традисьон, круассан от круассана с маслом. Какие булочные имеют статус артизан»



ИГОРЬ ЛАВРЕШИН

Пекарь-ремесленник, консультант по хлебопечению, Украина

«Традиционное хлебопечение в Украине. Техники и технологии, которые являются нашим наследием в современном хлебопечении. Приготовление хлеба при помощи ручного замеса и использованием каменных жерновов для приготовления органической муки»

17:20 – 18:10



ЖАН-ПАСКАЛЬ СЕРИНЯН

Пекарь-кондитер, шеф-шоколатье в Du Rhône Chocolatier, Швейцария

«Что необходимо сделать для того, чтобы ввести в моду классический рецепт: изменить внешний вид, добавить или изъять ноты вкуса, изменить форму, но оставить содержание»



ЭЛИНА БОЙКО

Технолог-шоколатье шоколадного бренда «El.f», собственник шоколатерии «Chocolate El.f», Украина

«Классический десерт Захер в разных подачах: торт, макарон, веррин, мороженое, конфета»

18:20 – 19:10

ШЕФ-ПОВАРА ПРИГОТОВЯТ:

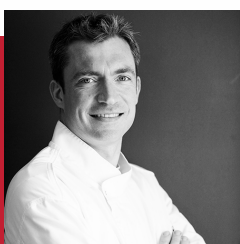


ИЗАБЕЛЛА ПОТИ

- Спагетти с чесноком, прогорклым жиром и острым перцем чили;
- Равиоли со свининой и фисташково-базиликовым соусом.

ВИКТОР ТИМЧИШИН

- Стейк Россини с муссом из зубной железы, черным языком и диким морским гребешком;
- Морковный торт с мороженым из семечек подсолнуха.



ФРАНК ПОНТЕ

- Террин с микрогрином, макрелью и форелью;
- Ньокки с крессом Zorri;
- Панна-котту с кардамоном.

СЕРГЕЙ БАЙСАРЕВИЧ

- Амисбуш с щучьей икрой, кровяной и луковыми чипсами;
- Веррин из заливного судака с рассыпчатым хреном и конкассе из помидоров и зелени;
- Ризотто с грибами.



ДАНИЭЛЬ ГАЛЬМИШЬ

- Маринованную форель с яблоком, лаймом и микрогрином под соусом из водки;
- Форель с жареным цикорием и французским соусом Viegre.

АЛЕКСЕЙ ШЕМЕНКОВ

- Конфету из фуа-гра с черным шоколадом;
- Мусс из трески с вяленой икрой и желтком;
- Биф Веллингтон.





ТЪЯГО ЭМАНУЭЛЬ САНТОС

- Японскую ставриду с корнеплодами и ферментированным луковым соусом;
- Пену из крови, сырный тарт с томатным мороженым и гелем из жареного ореха;
- Свиной живот с горохом, соусом из свиной головы и португальской капустой.

ВИТАЛИЙ ГУРАЛЕВИЧ

- Мусс из древесного угля, куриной печени и капсулированным виноградом;
- Некстамилизированная глазированная морковь, запеченная в голубой глине с медом и морковным экстрактом из комбучи;
- Салат «Цезарь»;
- Экстракт из каплуна с овощными конфетами обулатто.



СЕБАСТЬЯН ОЛЬМА

- Вареники из кольраби, фаршированные копченой форелью с травяным бальзамом, икрой, настурцией и фенхелем;
- Копченый лосось с устричным майонезом и гелем из бузины.

ЯРОСЛАВ АРТЮХ

- Двойные вареники с картофелем, грибами и с пудрой из лесных грибов;
- Маринованную свеклу с мятой, фундуком и черносливом.



КРИСТОФ ВАССОР

- Хлеб с зёрнами и сыром Брюсс;
- Хлеб с бурой водорослью;
- Хлеб с какао и чесноком;
- Хлеб с шафраном и анисом.

ИГОРЬ ЛАВРЕШИН

- Ржаной хлеб на квасе (этой технологии приготовления хлеба более 200 лет).





**ЖАН-ПАСКАЛЬ СЕРИНЯН,
ЭЛИНА БОЙКО**

- Захер в разных интерпретациях:
 - торт;
 - макарон;
 - веррин;
 - мороженое;
 - конфета.

CREATIVE
CHEFS
SUMMIT 

