Автор: Administrator
21.11.2014 14:50 -

Саули Кемппайнен до приезда в Москву работал в Лондоне в звездочном Fat Duck Хестона Блюменталя, в США в 2-звездочном ресторане Tristan, издал книгу «Современный тапас», был судьей кулинарного Master Chef, ведущим в финской версии Hell's Kitchen, а также самостоятельно заработал звезду Michelin в берлинском Die Quadriga. Саули в Москве возглавил кухню скандинавского проекта Maison Dellos на Тверском бульваре. Сегодня Саули сложно охарактеризовать город, поскольку невозможно познать такой гигант за такой короткий срок. Шеф-повар планирует закрепиться в Москве, поэтому старается много внимания уделять ресторанам.
За время работы в столице Саули попробовал и посетил около 40 трендовых и известных заведений.
Саули готов поделиться своими первыми впечатлениями о столичных ресторанах.

***О комфорте и сервисе***

На самом деле, в Москве много красивых ресторанов, с благоприятной атмосферой, с многочисленным персоналом, работающим оперативно и слаженно. В отличие от Европы, в Москве большинство заведений работает ежедневно по 12 часов, а некоторые закрываются после полуночи. Во всех заведениях привлекательный интерьер, приятно радующий глаз. Но, многие из них – скорее lounge, а не рестораны, потому что в них очень высокие столы, за которыми неудобно обедать или ужинать.

### *О русской команде в своем ресторане*

В ресторане «Оранж 3» работает русская команда, и Саули было трудно начинать в ней работать, поскольку он еще нехорошо владеет русским языком, а сотрудники не знают английский в совершенстве. Но, «язык кухни», в основном, универсален, и довольно много можно показать жестами, поэтому нам удалось быстро «спеться». У каждого шеф-повара индивидуальный стиль работы, а у Саули он диктаторский, к которому нужно привыкнуть.
Шеф-повар гордится своей командой, которой удалось за короткий срок сделать работу слаженной, и сейчас каждый сотрудник знает, что и как делать.

### *О русском стиле заказов*

Саули за время работы в ресторане обратил внимание на такую интересную тенденцию: гости желают видеть одновременно все закуски на столе. Несмотря на то, что их невозможно сразу съесть, но они должны быть на столе. Это, скорее всего, объясняется традициями русского гостеприимства

### *О сюрпризах Москвы*

Саули не представлял, что Москва такой огромный город. Ему до недавнего времени было сложно понять, что такое «пробка» на дороге. Шеф-повара поразило то, что Москва очень зеленый город, здесь много маленьких зеленых скверов и парков. Саули нравится огромный мегаполис, в котором постоянно что-то происходит, ведь это его стиль жизни.