Автор: Administrator
07.10.2012 09:57 -



Если для вас голубиное мясо или ягодный тартар в загадочной азотной дымке представляются блюдами на каждый день – то вам стоит зайти в гастрономический ресторан «Варвара». Именно такой видит ежедневную кухню Анатолий Комм, который, как, впрочем, и сам ресторан, уже не нуждаются в представлении среди гурманов. «Варвара» имеет чуть ли мировую славу и плеяду своих восторженных поклонников.

А если вы пройдете мимо ресторана. Чтобы подняться по лесенке, то попадете в бар, расположенный на втором этаже, и здесь все сложнее. Козырь бара в летнее время – уютная площадка, имеющая превосходный вид на Старый бульвар. Но даже этот козырь далеко не всегда спасает заведение от кризисов самоидентификации. Посему формат заведения постоянно претерпевает изменения.

Поначалу бар имел дижестивный формат, который сменился поистине гениальным по своей демократичности проектом под говорящим названием «Компартия» (подавались блюда, составленные исключительно из отечественных продуктов). С приходом шеф-повара Флавио Бьянзатти (имя говорит само за себя, точнее за направленность) в меню явно ощущался итальянский акцент. И снова инкарнация, на этот раз – «Брассерия».

Не стоит радостно воспринимать это слово буквально, как «дешево». Дешево не стало. И отечественные продукты, как в «Компартии», не могут, по словам Анатолия Комма, дать полноценное «гастробистровское» меню.

Так что же означает название? Оказывается – еду на каждый день. Причем «еда на каждый день», предполагающая полное отсутствие у гостей гастрономического предвкушения и подготовки «к этакому», готовится теми же поварами из тех же продуктов, что и блюда, составляющие вечерние кулинарные спектакли в основном ресторане. Да, авторство и качество во всем этом присутствует, но, простите, причем тут блюда «на каждый день»?