



Дмитрий Шуршаков - русский повар известен не только в нашей стране, но и на Западе. По версии британского журнала Restaurant его кафе «Чайка» входит в список 100 лучших ресторанов мира. Шуршакова приглашают в жюри международных конкурсов, и он гастролирует по всему миру. Он принимает участие в гастрономических конгрессах.

Дмитрий Шуршаков дал интервью корреспонденту «Пятницы», в котором рассказал о том, ждет ли он помощи от государства, и, нужна

ли повару медийность?

В июне месяце Шуршаков в Венеции был членом жюри конкурса молодых поваров S. Pellegrino Cooking Cup.

Этот конкурс показал, что выигрывает тот, кто может работать с продуктом, и смотрит на него нестандартно. В настоящее время гастрономический мир остался без короля, поскольку со сцены ушел Феррана Адриа. Сейчас многие не знают, что делать и на кого равняться. Теперь должно пройти несколько лет, чтобы это пространство кто-то занял. На этом конкурсе мне понравился шеф ресторана El Soc - итальянец Лоренцо Кого. Шуршаков также рассказал о том, что на Западе многие еще считают, что русская кухня это икра, блины, пельмени и водка. Для того, чтобы изменить этот стереотип нашим поварам необходимо больше участвовать в международных конкурсах. Безусловно, в этом должно помочь государство. Он уверен, что русская кухня, если ее правильно подать, то она конкурентоспособна на международном уровне.

Шуршаков также отметил, что сейчас немного проводится гастрономических фестивалей. Правда, у нас была возможность познакомиться с иностранными

поварами, обменяться идеями на Omnivore Food Festival. Очень мало освещают в прессе Московский гастрономический фестиваль, поскольку это такая междусобойная история. Организаторы говорят, что в этом году намечаются изменения, поскольку сеты будут дешевле, и можно будет заказывать блюда из дегустационного меню. Было бы неплохо, чтобы этот проект стал более массовым, и чтобы многие могли прийти в рестораны и попробовать блюда.