

Ресторан Кококо отпраздновал первый юбилей – 5 лет



Ресторан Кококо отметил свой пятый день рождения, устроив серию праздничных ужинов. В сам день рождения, 6 декабря, гости смогли насладиться эксклюзивными блюдами сразу от 9 знаменитых шеф-поваров, формирующих современную русскую кухню. Вместе с шеф-поваром Кококо Игорем Гришечкиным над ужином работали Дмитрий Блинов, Евгений Викентьев, Артём Гребенщиков, Антон Ковальков, Георгий Троян, Антон Абрезов, Антон Исаков и Андрей Колодяжный. Идеальным дополнением к гастрономическому сету стал кофе редчайших сортов из профессиональной коллекции «Exclusive Selection» от Nespresso. Бренд, являющийся партнером Кококо, принял участие в важном праздничном мероприятии и предложил гостям уникальные бленды Nepal Lamjung и Kilimanjaro Peaberry. Этот кофе, созданный специально для высокой кухни, эксклюзивно представлен в трех ресторанах России, и Кококо - один из них.

Каждый из приглашенных шеф-поваров, чьи имена знакомы гурманам не понаслышке, приготовил для ужина по одному знаковому блюду. Чебурек с кремом из копчёной форели и икрой кижуча, ягнёнок с гранатом и копчёным сыром, гребешок с белой фасолью, черноморский рапан с сельдереем и мандариновым маслом, фуа-гра с кукурузным кремом и какао-бисквитом, волжский судак с кремом из фенхеля и эспумой из рапанов, денвер с хрустящим топинамбуром и карри, «Наполеон» и яблочный десерт с хурмой и сиропом алоэ – все 9 блюд обладали разным характером, но были объединены темой сезонности. Меню дополнила элегантная винная партитура от шеф-сомелье ресторана Юлии Хайбул линой. А завершением ужина стал праздничный торт от шеф-кондитера Екатерины Середы.

Празднование юбилея продолжилось 9 декабря, когда поздравить Кококо с пятилетием приехал Гагган Ананд, владелец и шеф-повар бангкокского ресторана Gaggan (1 место в рейтинге Asia's 50 Best Restaurants и 7 место в The World's 50 Best Restaurants). Событие смело можно назвать самым ярким и сумасшедшим визитом иностранного шефа в Петербург. Звёздный гастро-бунтарь приготовил вместе с Игорем Гришечкиным не просто блюда, а чистые эмоции, приправив их щепоткой перца и отвязным рок-н-роллом. Танцующие официанты и повара предлагали участникам ужина облизать тарелку с триколором из грибов, укропа и облепихи, попробовать русское «недо-карри» из краба и икры, и укусить уголь, маскирующий тартар с мороженым из трав. Всё это происходило под музыку Lady Gaga, Бритни Спирс и Cranberries из плейлиста Гаггана.