

# Новый год будет вкусным!



Хорхе Севилья,  
бренд-шеф сети  
гастрономов  
«Глобус Гурмэ»

Бренд-шеф «Глобус Гурмэ» подумал о том, как порадовать наших клиентов, и создал специальное новогоднее меню. О его идеях и о том, как приготовлены блюда, рассказывает сам Хорхе Севилья

Уже седьмой Новый год «Глобус Гурмэ» встречает вместе со своими покупателями. Как всегда, мы предлагаем большой ассортимент традиционных готовых блюд и салатов, которые можно купить к праздничному столу. В каждом гастрономе «Глобус Гурмэ» работает своя кухня, и все блюда, продающиеся в магазине, готовятся прямо здесь. Срок жизни блюда на прилавке сокращен до минимума. Например, салаты «Оливье» или «Столичный» продаются только в течение часа-двух, а затем готовятся свежие. Поэтому вы можете быть уверены, что все, что вы покупаете в «Глобус Гурмэ», – высочайшего качества. В этом году в дополнение к уже привычным и любимым блюдам мы представляем специальное новогоднее меню от нашего бренд-шефа. Любое готовое блюдо можно заказать заранее – специально к определенному времени или просто прийти к нам и купить прямо в магазине.

Родился на Кубе, в семье с богатыми кулинарными традициями. Учился сначала в СССР, в Тульском педагогическом институте (специальность – «математика»). Затем – на Кубе, в туристическом институте по специальности «управляющий и шеф-повар». Приехав в Москву в 1995 году, сначала работал в небольшом кубинском ресторанчике. Затем занимался открытием ресторанов и кулинарий в Москве и регионах, создав вместе с партнерами консалтинговую компанию «Русская линия».

В «Глобус Гурмэ» работает с момента основания компании (2004 год). Кулинария ресторанного уровня – его заслуга. Он руководит командой шеф-поваров и разрабатывает рецептуру блюд, проводит кулинарные мастер-классы и представляет «Глобус Гурмэ» на различных мероприятиях и фестивалях.

В работе – приверженец традиций, но любит узнавать новое и учиться, не боится экспериментировать с новыми вкусами и продуктами. Непрерывный творческий поиск заставляет его ездить по России и миру в поисках новых рецептов и поставщиков.

Профессиональное кредо: еда должна быть интересной, вкусной и полезной, приготовленной только из продуктов высшего качества.

## Идея

Мы готовим очень много блюд и для Нового года, и для других праздников. Но многие из них уже вошли в повседневное меню наших клиентов. Поэтому мы хотели специально для Нового года создать что-то необычное.

Когда я продумывал новое меню, то решил, что мы должны приготовить блюда так, чтобы, во-первых, они были интересными. Во-вторых, конечно, вкусными! В-третьих, это должны быть большие блюда, а не порционные, как в ресторане. Ведь люди покупают их домой к праздничному столу, за которым соберутся вся семья и гости. А кроме того, я хотел, чтобы праздничные блюда были новыми, но при этом не сильно отличались от местных традиционных рецептов.

Еще мы постарались, чтобы наши блюда было просто подавать к столу. Поэтому они не только красиво выглядят, но большинство из них приготовлены без костей – их удобно есть. Кроме того, Новый год – это «долгий» стол, и даже если мои блюда остынут, они все равно будут вкусными.

## Продукты

У нас очень хорошие исходные продукты. Мы используем мясо только высшего качества – не заводское и не замороженное. Например, свинину мы получаем от фермера, который выращивает стадо специально для нас. Телятина у нас – только молочная. Цыплята тоже фермерские, откормленные естественным путем.

Утка у нас породы мулард – у нее очень нежное мясо. В России эта порода не очень известна, но нам удалось найти фермера, который ею заинтересовался и теперь выращивает уток для нас. Также мы сотрудничаем с фермером в Брянской области, который закупает в Средней Азии ягнят эдильбаевской породы, привозит в Россию, чуть-чуть докармливает и поставляет нам. Мясо этих животных отличается прекрасным вкусом и нежным ароматом, оно нежирное и одновременно сочное.

На мой взгляд, оно намного лучше новозеландской ягнятины, к которой все здесь привыкли. Крольчатину мы используем венгерскую, очень хорошего качества. Компания-поставщик – швейцарская, в Венгрии она полностью контролирует весь процесс: выращивает животных и производит корм для них.

## Технология

Поскольку исходные продукты у нас фермерские – и вкус, и содержащиеся в них полезные вещества очень качественные, мне хотелось максимально сохранить все это. То есть блюдо должно быть красивым, вкусным и полезным; мясо – сочным и нежным.

Поэтому я решил использовать новую технологию – результат совместной работы поваров и ученых. Изначально технология Sous-Vide (приготовление продуктов в вакууме) была придумана для молекулярной кухни. В этом меню нет блюд молекулярной кухни, но мы используем созданное для нее оборудование. Например, это аппарат Roner thermostat, который совсем недавно появился в России.

Принцип его работы: в емкость прибора наливается вода, продукты помещаются в вакуумную упаковку и опускаются в воду. Вода нагревается до заданной температуры (например, большинство блюд для новогоднего меню я готовил при 65 градусах) и постоянно циркулирует. Благодаря чему мясо прогревается равномерно – нет сырых или подгоревших мест, сохраняется даже естественный цвет. Например, цыплята так готовятся 3,5 часа, баранина – 6 часов. Не надо думать, что такое мясо будет вареным – оно не вареное, а просто очень хорошо приготовлено.

Вообще я считаю, что наилучший результат можно получить, когда мясо готовится долго и при низкой температуре. Самое полезное – готовить на пару или на водяной бане. А если рецепт, например, требует хрустящей корочки, которую так любят в России, то можно ее сделать заранее или потом. Все равно благодаря новой технологии блюдо будет более полезным и вкусным, чем если его просто жарить или запекать в обычной духовке.

## Дома

Любое из блюд новогоднего меню дома легко разогреть самим и подать к столу – они полностью готовы и выглядят красиво. Лучше всего разогреть их в духовке при низкой температуре: выдержать примерно час при 70-80 градусах. К каждому блюду мы рекомендуем определенный гарнир. Но, разумеется, покупатели могут взять и другой – у нас большой выбор готовых гарниров.



НОВО-ГОДНЕЕ МЕНЮ

## Цыпленок без кости с ореховым соусом

Я знаю, что в России любят грузинскую кухню. Когда у нас был мастер-класс по блюдам этой кухни, я сюда привез грузинскую бабушку – она со мной готовила, а я смотрел и учился. Готовит она по-домашнему, а я немного адаптировал это все для ресторанной кухни. Соус к цыпленку – грузинский для сациви, слегка острый. Готовил по бабушкиному рецепту: специально купил для него грузинскую аджику. Основные ингредиенты соуса – грецкий орех, аджика и куриный бульон. Это блюдо можно подавать холодным или разогреть – как удобно хозяйке.

## Таджин из дорадо

Таджин – это арабское блюдо, которое готовится в специальном круглом глиняном горшке. Мясо тушится с овощами под крышкой в виде конуса, которую снимают при подаче на стол. Благодаря такой форме посуды блюдо приобретает особый вкус. Я повторил эту технологию на своей кухне. Дорадо – целиком тушка рыбы с головой, но без костей (красиво на столе, удобно есть). Овощи дают соус, рыба им пропитывается, получается сочной и нежной. Это блюдо мы рекомендуем разогревать в духовке при низкой температуре и подавать горячим.



## Лопатка ягненка фаршированная

Поскольку это ягненок, то блюдо небольшое (примерно 1 кг), подается прямо с косточкой – для красоты. Внутри начинка: фарш из мяса ягненка, немного сухофруктов, в основном чернослив, и кедровые орехи. Чернослив придает небольшую кислинку, и получается идеальное сочетание с нежным и сочным мясом. Это блюдо можно есть как горячим, так и холодным.



## Террин из лосося, судака и шпината

Два вида рыбы (лосось и судак), переложенные слоями со шпинатом, запекаются в специальной форме – это называется террин. В данном случае уложенное в форму блюдо я приготовил в Roner при низкой температуре, поэтому рыба отлично пропеклась. Это очень красивое блюдо – белый судак, зеленый шпинат и розовый лосось. Подаем как холодную закуску.





## Руллет из кролика с брюссельской капустой

Когда я готовил это блюдо, то подумал, что кролик любит капусту и морковь и эти продукты очень хорошо сочетаются. Я взял брюссельскую капусту и беби-морковь (овощи используются целиком), предварительно ошпарил и сделал начинку для рулета с луком и мясным фаршем.

Соус к этому блюду «кроличий глянс»: из костей кролика готовится бульон, овощи – морковь, лук, томаты, корень сельдерея – жарятся, а потом все вместе медленно тушится. Руллет из кролика нужно подавать горячим. Например, нарезать на медальоны и чуть обжарить на оливковом масле. Соуса добавьте немного – чтобы он не перебил вкус блюда.



## Филе кролика с рататуем и сельдереем

Особенность этого рецепта – в способе разделки мяса. Кролик запекается целиком, раскрытый, без костей. Поскольку в приготовлении я использую овощную рататуй и сельдерея, то дополнительного гарнира и соуса не требуется. Блюдо подается горячим.

## Корейка телячья, фаршированная грибами и вялеными томатами

Это блюдо выглядит как рулет, но на самом деле это цельный кусок мяса, в котором я сделал «карман» для начинки: крупно нарезанные грибы, вяленые помидоры и пармезан, придающий корейке пикантность. Начинку я выбирал исходя из того, что молочная телятина очень нежная и ее вкус нужно сделать более ярким.

Корейку можно нарезать и подавать как холодную закуску, а в то же время это очень хорошее горячее блюдо.



## Цыпленок без кости, фаршированный орехами и шампиньонами

Приготовлен без костей. В начинке – много зелени, грибов, грецкие орехи. Такое любят в России – в этом блюде есть «кавказские мотивы». В качестве гарнира мы рекомендуем картофель, запеченный с белыми грибами. Цыпленка подавать на стол горячим.



## Утка без кости, запеченная

Мы приготовили утку породы мулард, которую обычно используют для фуа-гра. Утка готовится по новой технологии, поэтому она получается особенно сочной и пикантной. Мясо – розовое, а не серое, как при обычном запекании в духовке. Гарнир – карамелизованные дольки яблок с брусничным соусом. Это очень красивое блюдо, которое выглядит по-настоящему празднично. Подавать горячим.

# Философия уникальности

Вокруг света в поисках того,  
что никогда не пробовали в России



Марина Киселева,  
начальник отдела  
закупок

## Почему эксклюзивы

Найти то, что мало кто пробовал, очень трудно. Еще трудней привезти такой продукт в Россию и сохранить здесь так, чтобы к столу наших клиентов он попал во всей своей первозданной свежести. Как говорит наш генеральный директор: «Консервами торговать может каждый». А вот научиться продавать сложные продукты, которые требуют особого внимания, это уже почти искусство. Однако мы все – увлеченные люди и готовы пойти на риск ради результата, который другим кажется невозможным. Когда мы только думали об открытии магазина такого формата, то понимали, что наши будущие покупатели – особые. Они многое знают, часто путешествуют, интересуются новинками во всех сферах жизни. С другой стороны, это вполне состоявшиеся люди со своими взглядами и пристрастиями, в том числе и вкусовыми. А поскольку мы твердо убеждены,

места производства до прилавка – это целое приключение. А начинается все именно с поиска. Чтобы получить сведения о продуктах, мы используем все источники информации. Различные каталоги, которые сообщают о призерах и победителях международных продуктовых выставок; информация от поставщиков и партнеров; разумеется, Интернет. Иногда покупатели спрашивают о каком-то продукте – тогда мы стараемся навести справки. Но, честно говоря, редко бывает, чтобы мы чего-то не знали в своей области. Конечно, посещаем всевозможные международные выставки – и крупные, и региональные, чтобы найти что-то достойное. Так, например, два года назад мы открыли для себя и для наших покупателей нефилтрованное оливковое масло Novello, которое раньше никто в Россию не привозил. Оно ярко-зеленого цвета и необычного вкуса, и в Италии в

совые качества, уникальность, история, внешний вид. Конечно, это должен быть бренд с безупречной репутацией. Обсуждаем и открытым голосованием принимаем решение. Если оно положительное, то начинается работа юристов, специалистов по логистике и хранению, финансового отдела и т.д. И только когда все необходимые процедуры завершены, товар попадает на полку. Но и это еще не все – ведь его нужно представить покупателям. Продумать выкладку на прилавке, опубликовать информацию на сайте, возможно, организовать презентацию или мероприятие по дегустации и т.п. Отдел персонала проводит работу с продавцами, чтобы они могли рассказать клиентам о новинке, и обновляет ассортиментную папку – подборка информации о каждом товаре есть во всех отделах магазина.

## Результат

Сейчас в наших гастрономах продаются более 80 эксклюзивных брендов – в России их можно найти только у нас. Мы предлагаем нашим клиентам продукты от поставщиков королевских дворов Европы: например, чай Firtnum & Mason, паста Filotea, оливковое масло Roi, соки James White и другие. Мы стараемся, чтобы уникальные продукты были в каждой товарной группе без исключения. У нас есть, например, французская нуга, которую специально для нас делает семейная пара из Прованса, получившая рецепт от бабушек и дедушек. Они используют натуральные ингредиенты, например лучший испанский миндаль, и подходят к своему делу с душой. Именно такие продукты и такие поставщики нам интересны. Если речь идет о французских сырах, то мы стараемся привезти какой-нибудь сыр от известного фермера. Уникальные товары мы ищем и в России. Мы много ездили, смотрели, выбирали и в результате продаем мясные и молочные продукты от российских фермеров. Надо сказать, что наши эксклюзивы продаются только маленькими партиями. При этом у нас довольно много брендов, ассортимент которых постепенно расширяется. Но, конечно, происходит и «естественный отбор» – от чего-то приходится отказываться.

## Принцип «Глобуса»

«Глобус Гурмэ» можно смело назвать особенным гастрономом, потому что у нас свой собственный подход к формированию ассортимента. У нас работают уникальные специалисты, которые делают все возможное и невозможное, чтобы найти и привезти в Россию особые товары для своих особых клиентов. Например, сейчас мы работаем над тем, чтобы привозить сюда зимой свежую клубнику – того самого сумасшедшего летнего вкуса, по которому мы так скучаем. Еще в планах – возить кофе прямо из Колумбии. Уже ездили на выставку, смотрели и выбирали. В обоих случаях есть определенные проблемы, которые мы сейчас решаем. Как показало время, наш подход себя оправдал: спрос на уникальные продукты растет, а «Глобус Гурмэ» остается интересным для покупателя. А это значит, что мы на правильном пути.



ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ  
ТОВАРЫ

что качество еды отражает качество жизни, то решили привезти в Москву свежие и интересные продукты, которые обычно удается попробовать только в регионе их производства. Почему бы не продавать здесь то, к чему наши клиенты привыкли в Испании, Италии, Франции?.. Например, настоящую пармскую ветчину или молодой французский сыр? То, что производится индустриально, нам не очень интересно: стандартный вкус, один бренд от другого мало чем отличается. А мы хотим, чтобы у людей была возможность попробовать еду, которая интересна своей историей и географией.

## Поиск

По всему миру мы ищем уникальные продукты – ручная работа, качественные ингредиенты, традиционные рецепты. В «Глобус Гурмэ» они приезжают, прилетают и приплывают практически со всех континентов. Зачастую путь товара от

места производства до прилавка – это целое приключение. А начинается все именно с поиска. Чтобы получить сведения о продуктах, мы используем все источники информации. Различные каталоги, которые сообщают о призерах и победителях международных продуктовых выставок; информация от поставщиков и партнеров; разумеется, Интернет. Иногда покупатели спрашивают о каком-то продукте – тогда мы стараемся навести справки. Но, честно говоря, редко бывает, чтобы мы чего-то не знали в своей области. Конечно, посещаем всевозможные международные выставки – и крупные, и региональные, чтобы найти что-то достойное. Так, например, два года назад мы открыли для себя и для наших покупателей нефилтрованное оливковое масло Novello, которое раньше никто в Россию не привозил. Оно ярко-зеленого цвета и необычного вкуса, и в Италии в

## Отбор

Узнав о существовании нового интересного товара, мы едем смотреть его и пробовать – изучаем производство и собираем сведения о бренде. Причем, в поисках эксклюзивов мы забираемся все дальше – Африка, Австралия, Южная Америка. Когда найден новый продукт, который может быть интересен нашим покупателям, его представляют ассортиментному комитету (это коллегия, состоящая из сотрудников разных подразделений нашей компании). Мы оцениваем его со всех сторон: вку-



## Кексы и печенье к празднику

**Di Costa (Италия)**

Во главе небольшого семейного предприятия на Сицилии стоят брат и сестра Ди Коста. Компания специализируется на выпечке традиционных панеттоне (рождественских кексов) и пасхальных куличей, а также разного вида печенья – сливочного, с шоколадной и шоколадно-кремовой начинкой. В работе Винсенто Ди Коста использует как старинные семейные рецепты, полученные от отца, так и личный опыт, приобретенный им в Турине, Милане и Брюсселе. Начав с небольшого кустарного производства, компания развивалась и расширялась. Сейчас работа идет на самом передовом оборудовании и с использованием только высококачественных ингредиентов. А бренд известен далеко за пределами Италии. Стильная и красочная упаковка выделает товары Di Costa на прилавках и делает их прекрасными подарками.



## Вся гамма солнца

**Comptoir Français du Thé (Франция)**

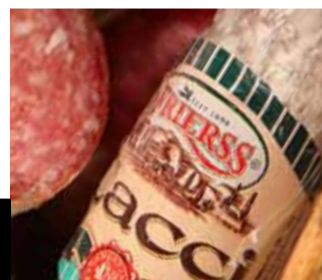
Компания Comptoir Français du Thé производит чай высокого качества и знает о нем все: от того, сколько солнца должны впитать листики на плантациях, до того, как правильно заваривать каждый сорт чая. Производители используют не только самые лучшие сорта чайного листа из разных регионов, но и более 100 ингредиентов и 50 натуральных ароматизаторов, чтобы качество чая Comptoir Français du Thé соответствовало его высокой репутации. Этот чай не продается в обычных супермаркетах. А его упаковка столь совершенна, что не только сохраняет свежесть чайного листа, фруктов и трав, но и позволяет использовать разные виды Comptoir Français du Thé и для чаепития в офисе, и для приема гостей, и даже для роскошного подарка.



## Желуди, генетика и традиции

**Jamones Blazquez (Испания)**

Хамон «Иберико» – блюдо для настоящих гурманов: эксклюзивное и дорогое. Именно такой традиционный испанский окорок делает компания Blazquez («Бласкез») с 1932 года. Сейчас бизнес ведет уже третье поколение семьи Бласкез, успешно сочетая традиционные методы производства хамонов с самым передовым оборудованием. На 3000 гектаров парковой земли, принадлежащей семье Бласкез, в провинциях Саламанка, Андалусия и Экстремадура свиньи пасутся на природе. Обилие желудей и сочная трава – залог качественного мяса черной иберийской свиньи для производства деликатесных хамонов «Иберико» и «Иберико Бейота».



## Фермерские деликатесы

**Frier's (Австрия)**

Австрия – страна традиций: на небольших семейных фермах поддерживаются правильное содержание и питание животных. Поэтому мясо, которое фирма Frier's получает из областей Каринтия и Штирия, самого высокого качества. Слагаемые качества уникальных товаров компании Frier's – фермерские продукты, семейные рецепты и современный производственный комплекс. Frier's расположена недалеко от границы с Италией, поэтому наряду с традиционными продуктами Каринтии (бекон, салями) в ассортименте много итальянских мясных деликатесов – мортаделла, прошутто, креспоне и других. С момента образования в 1898 году компания Frier's получила более ста различных наград за качество продукции. Первая золотая медаль была вручена в 1910 году на выставке в Париже.



## Пармский кавалер

**Cavalier Umberto Boschi (Италия)**

Марка «Кавалер Умберто Боски» принадлежит итальянской семье, четыре поколения которой достигли филигранного умения сочетать секреты старинных рецептов, мясо высшего качества и самые современные технологии. Фабрика, где делают продукты «Кавалер Умберто Боски», находится в небольшом поселке Фелино неподалеку от Пармы. Эта местность еще со времен Средневековья известна своими изысканными мясными деликатесами. «Кавалер Умберто Боски» – это шейка пармская, ветчина сыровяленая без кости, мортаделла, вареная ветчина высшего качества, постная грудка без кожи, салями «Фелино»... Настоящая итальянская классика.



## Салями для аристократов

**Chiapella (Италия)**

Уже третье поколение семьи Кьяпелла из Пьемонта занимается производством салями и сыровяленых продуктов из свинины. Сохраняя старинные традиции приготовления и используя современные технологии, компания Кьяпелла выпускает деликатесы, способные порадовать любого гурмана. Помимо традиционных для Пьемонта продуктов – салями «Ланга», свиного филе и сала с добавлением вина Бароло, а также сала с розмарином – компания предлагает и специалитеты. Это салями с мясом ослы, буйвола, дикого кабана, салями с трюфелем – одним словом, лакомства, достойные самого изысканного стола и общества.



## Из России с любовью

**Pastilla Nash (Австралия)**

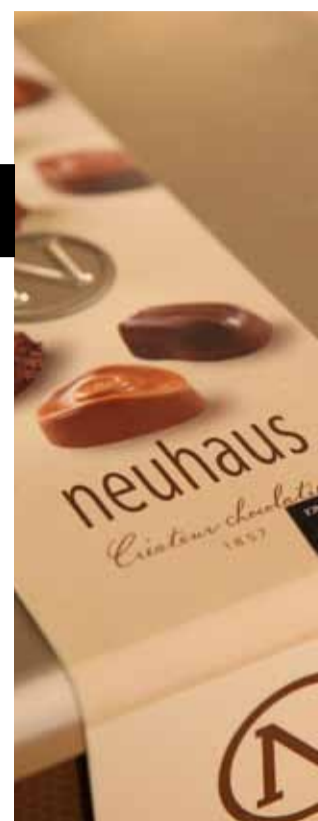
Самый известный продукт австралийской компании Pastilla Nash – рулет из чернослива и грецких орехов, с которого в 2002 году и началась ее история. Идея создания собственной производственной компании появилась у известного ресторатора Ян Нэш (Jan Nash) после того, как она на праздничном обеде у своих друзей попробовала незабываемый десерт. Ее подруга Зина (по происхождению русская) приготовила его по старинному семейному рецепту. Ян немедленно загорелся идеей поделиться этим деликатесом с другими людьми. Так и появилась компания Pastilla Nash, выпускающая самый популярный в Австралии десерт по российскому рецепту. Рулет производится вручную из органического австралийского чернослива и грецких орехов с добавлением только лимонного сока, меда и сахара. Продукт не содержит животных элементов, муки и глютена.



## Вкус идеала

**Lauden Chocolate (Великобритания)**

Именно поиск идеала привел к созданию шоколада компании Laudен Chocolate. Два шоколадные – художница Сан из Сингапура и Стивен Тригг из Великобритании – супруги и партнеры, объединившие свой опыт и вдохновение. Результат их искусства – коллекция эксклюзивных конфет, каждая из которых имеет свой оригинальный рисунок. Этот совершенный черный шоколад необычного вкуса с начинками из фруктов и специй (от малины и мяты до лайма и маракуйи) отмечен многочисленными наградами и премиями. Шоколадные конфеты Laudен поставляются в лучшие магазины и отели Лондона.



## Изобретатели пралине

**Neuhaus (Бельгия)**

История бельгийской шоколадной компании Neuhaus началась в 1857 году с аптеки. Обосновавшись в Брюсселе, швейцарец Жан Нойхаус начал делать не только лекарства, но и шоколад. Его дело продолжили дети и внуки. Именно они в 1912 году придумали шоколад с начинкой пралине, а в 1915-м – оригинальную упаковку для шоколадных конфет: коробку, которая сейчас используется повсеместно. Специалисты Neuhaus контролируют качество и происхождение какао-бобов, используемых для производства, строго соблюдают пропорции ингредиентов и добиваются необыкновенного вкуса шоколада, по-прежнему производя его вручную. Neuhaus – лидер среди бельгийских производителей шоколадных конфет пралине – бережно сохраняет свои традиции и рецептуру и не перестает удивлять новинками. К празднику в «Глобус Гурмэ» можно купить разные подарки от Neuhaus. Для детей – конфеты в виде елочных шаров; для мужчин – набор конфет с начинкой из разных ликеров в кожаной коробке; как романтический подарок идеально подойдет ассорти в коробочке в виде алого сердца.



2000



30<sup>yo</sup>



10<sup>yo</sup>

## Роскошь ушедшей эпохи

Винтажный коньяк Hermitage – для любителей традиций, экспериментов и путешествий в прошлое



Диана Головчанская, категоричный менеджер по группе алкоголь и напитки

**С** брендом Hermitage мы впервые познакомились в 2007 году. Эти коньяки никогда не продавались в России, и владельцы бренда приехали в Москву, чтобы попытаться выйти на российский рынок. Они искали партнера, который мог бы достойно представлять этот коньяк. Дело в том, что в мире Hermitage известен как напиток премиум-сегмента. Лучшие отели мира, самые дорогие бары предлагают своим клиентам этот коньяк. Его нельзя купить в дешевых магазинах и супермаркетах. Это коньяк высшего класса, настоящий элитный напиток.

И нам было очень приятно, когда владельцы бренда Hermitage решили, что в России будут работать только с «Глобус Гурмэ».

Нас их предложение заинтересовало тем, что, как правило, коньяк не бывает миллезимным. Ценители знают, что у каждой марки коньяка есть свои особенности, и различают их. Но из года в год эти особенности и вкус у каждой марки должны быть одни и те же. 99% коньяков, которые производятся во Франции, соответствуют этому принципу.

Однако есть определенная категория любителей коньяка, которые хотят пробовать что-то новое. Им не интересно каждый раз пить одно и то же. И миллезимные коньяки Hermitage год от года имеют разный вкус и аромат в зависимости от урожая. А бренд в любом случае гарантирует высокое качество напитка.

Производители Hermitage не используют ни красителей, ни ароматизаторов, ни сахаров, ни карамели (хотя это разрешено по технологии). Как спирт созрел в этом году, такой вкус и аромат и будет у коньяка: один из них – фруктовый, другой – цитрусовый, а где-то будет чувствоваться чернослив. Покупая миллезимный коньяк одного бренда, каждый раз вы пробуете новый напиток. Например, у 1999 года – вкус один, у 2000-го – другой и т.д. (коньяки Hermitage маркируются годом урожая). Также у этой марки есть коньяки «10 лет», «30 лет» и «50 лет». Когда в 2007 году мы впервые привезли Hermitage, он пользовался большим спросом, особенно у покупателей, которые любят эксперименты. Кроме того, это очень красивый подарок: приятно, когда тебе дарят коньяк, который был произведен в год твоего рождения.

Но после кризиса 2008 года у нас, к сожалению, не было возможности продолжать регулярные закупки. Надо отметить, что люди приходили и спрашивали: когда же будет Hermitage, почему его нельзя купить? И вот сейчас мы с радостью сообщаем, что в магазинах «Глобус Гурмэ» опять продается коньяк Hermitage, который в России есть только у нас.

Мы привезли коллекцию Hermitage 17 разных годов начиная с 1900-го и заканчивая 2000-м. То есть на бутылке Hermitage написано, что в ней коньяк урожая 2000 года, но фирма не разглашает, как долго этот спирт выдерживался в бочке. Самое высокое искусство в том, чтобы угадать, когда из бочки разливать спирт в бутылку, чтобы он был не слишком молодой, но и не передержанный, а доставлял истинное наслаждение ценителям напитка. От этого зависит и цвет коньяка. Если посмотреть коллекцию коньяков Hermitage на свет, то мы увидим весь «золотистый спектр» – от соломенного до шоколадного.

Если вы покупаете коньяк урожая 1900 года, то это не значит, что ему 100 лет. Так долго коньяк не выдерживают – спирт превращается в настолько тяжелый напиток, что пить его невозможно. Как правило, в бочке спирт лежит не дольше 50 лет.

То есть коньяк урожая 1900 года сделан из самого старого спирта, который есть у компании. Но какой он выдержки, мы не знаем. Это тайна производителя, своего рода сюрприз для покупателя, который должен получить удовольствие от результата. Купите и попробуйте!

1975



Cognac Hermitage 1975 Chez Richon Grande Champagne (Коньяк Эрмитаж 1975 Ше Ришон Гранд Шампань).

**Этот коньяк** был специально изготовлен владельцем компании и считается одним из лучших напитков этого производителя.

**Виноград** В основном Уньи Блан с добавками Фоль Бланш  
**Вкус и аромат** Для него характерен выраженный аромат ананаса. Также богатый,

сложный вкус ананаса, грецких орехов и тропических фруктов ощущается при первом же глотке. Насыщенный вкус оставляет

после себя долгое послевкусие  
**Крепость** 47%  
**Объем** 0,7 л  
**Повод** Незаменим при дружеской беседе и, конечно, кофе

Cognac Hermitage 1979 Chez Richon Grande Champagne (Коньяк Эрмитаж 1979 Ше Ришон Гранд Шампань)

**Виноград** В основном Уньи Блан с добавками Фоль Бланш  
**Вкус и аромат** Вдыхая аромат коньяка, вы почувствуете букет тропических фруктов и скошенной травы. Вкус – сложное сочетание грейпфрута, апельсиновой

цедры, подрумяненных тостов с тимьяном и французских булочек  
**Крепость** 45%  
**Объем** 0,7 л  
**Повод** Дижестив. Идеально с кофейным муссом или ореховым суфле

Cognac Hermitage 2000 Chez Richon Grande Champagne (Коньяк Эрмитаж 2000 Ше Ришон Гранд Шампань)

**Виноград** В основном Уньи Блан с добавками Фоль Бланш  
**Вкус и аромат** Смешанный вкус ириса, мокко и дубовой коры в сочетании с пряностями и травами. Очень запоминающийся вкус молодого коньяка

**Крепость** 40%  
**Объем** 0,7 л  
**Повод** Блинные с шоколадным кремом, яблочная шарлотка. Любые сыры, кроме сыров с сильным запахом. Конечно, кофе

1979



Cognac Hermitage Jarnac 10 у.о. Grande Champagne (Коньяк Эрмитаж 10 у.о. Жарнак Гранд Шампань)

**Виноград** Уньи Блан – 80%, остальное – Фоль Бланш, Коломбар  
**Вкус и аромат** Благодаря 10-летней выдержке в дубовых бочках коньяк приобретает неповторимый аромат, в котором нетрудно уловить нотки абрикоса,

ванили, ириса и цитруса.  
**Крепость** 40%  
**Объем** 0,7 л  
**Повод** Устрицы, морские гребешки, запеченная телятина, печеночный паштет, икра. Интересно в сочетании с персиком. Конечно, кофе

Hermitage Réaux 30 у.о. Vintage Cognac (Эрмитаж Ро 30 Винтаж Коньяк)

**Виноград** В основном Уньи Блан с добавками Фоль Бланш  
**Вкус и аромат** Изумительную мягкость этому коньяку придает вкус ириса и шоколада, окутанный ароматом грецких орехов. Это тот коньяк, перед которым невозможно устоять. Обладает прекрасным ароматом патоки,

горького шоколада, кардамона и спелых ягод  
**Крепость** 40%  
**Объем** 0,7 л  
**Повод** Прекрасный напиток, самодостаточен, отличный дижестив. Сигары и, конечно, кофе

### Классический или миллезимный?

Особенность классического коньяка в том, что каждый крупный винный дом из года в год делает напиток абсолютно одинакового вкуса. Коньяк – всегда купаж (смешение) спиртов разной выдержки, а также других ингредиентов, разрешенных по технологии. Основная задача энолога – из огромного количества бочек с дистиллятами (то есть спиртами) разных лет сделать такой купаж, чтобы получился коньяк нужного вкуса. Напиток должен быть идентичным

по вкусу и соответствующим стандарту данной марки и выдержки коньяка. Компьютер такую тонкую работу не сделает. Здесь важны опыт и интуиция человека, который «ведет» эту марку. Энолог – первый человек на любой винодельне. Возраст (выдержка) коньяка – это время, которое он провел в бочке, поскольку в бутылках он свои свойства уже не меняет. Например, VS – 3 года, VSOP – 5-7 лет, XO – 12 лет и старше и т.д. Миллезимный коньяк подчиняется иным принципам и делается по другой технологии. Для его производства используют дистиллят из винограда одного урожая. Поэтому на бутылке миллезимного коньяка

мы видим год сбора винограда, а не срок выдержки. Бывают и миллезимные коньяки с маркировкой «10 лет», «30 лет» и «50 лет». Такой коньяк делают из выдержанных спиртов, не подвергшихся ассамбляжу (то есть в бочке должен быть дистиллят одного урожая). Технология смешивания не такая, как у обычных коньяков: не купаж, а бленд (смесь) из спиртов одного возраста. Владелец марки Hermitage – компания BrandyClassics – специализируется на элитных и винтажных сортах алкоголя. Объемы подобных коньяков крайне ограничены: от нескольких десятков до нескольких тысяч бутылок.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



подарки  
и поздрав-  
ления

## Новый год без забот

Как найти в гастрономе немного  
обычного волшебства



Дарите подарки со вкусом друзьям  
и коллегам!  
Закажите гастрономические подарки  
от «Глобус Гурмэ»

Отдел корпоративных продаж  
тел.: +7 (909) 925-94-44

Теперь и онлайн-заказ с доставкой:  
[www.GlobusGurme.ru](http://www.GlobusGurme.ru)



Последние дни перед Новым годом – всегда время ожидания праздника и чудес. И, конечно, – время хлопот, подготовки и поиска подарков. Нужно порадовать родных и друзей, поздравить коллег и партнеров и, само собой, не забыть поставить на стол все самое вкусное. Одним словом, хочется, чтобы все было идеально. Но чем ближе праздник, тем больше забот и вопросов. Что кому купить? Чем угостить родных? Где искать подарки?

Когда их вручить? Как все успеть?! Ничего не забыть и не перепутать?.. «Глобус Гурмэ» облегчит вам задачу и сделает предпраздничные хлопоты приятными. У нас вы можете найти самые разные подарки – на любой вкус и аппетит. Из гастрономической или алкогольной темы и не только. И кстати – в любых количествах. Приходите и выбирайте. Или позвоните нам, и мы все устроим: поможем выбрать подарки, соберем их для вас и красиво упакуем. Пусть Новый год начнется для вас с самого обычного волшебства от «Глобус Гурмэ»!



**Ольга Залыгина, директор гастронома:**  
«Под Новый год происходят необычные истории. Например, в прошлом году одна клиентка хотела послать в подарок трем разным людям в Москве, Париже и Лондоне одинаковые корзинки. «Как мне это сделать?» – спросила она. Мы связались со всеми поставщиками и в итоге отправили ей список магазинов в Париже и Лондоне, где можно купить те же товары, что были в ее московской корзине. Так что для наших клиентов мы делаем все возможное и невозможное!»



**Евгения Ахраменко, ведущий бармен:**  
«Однажды мы с мужем (тогда еще будущим) встречали Новый год в дороге. Поехали в гости, и нам не повезло с транспортом, а в итоге в полночь мы поздравляли друг друга шампанским в метро! Но мне кажется, не важно, где встречать праздник, главное – чтоб было весело. Поэтому я желаю всем побольше улыбок и чтобы все задуманное сбылось!»



**Роман Орлов, финансовый менеджер (от имени всего финансового отдела и бухгалтерии):**  
«Милые дамы и господа! Что пожелать вам, не знаю я... Счастья, конечно, здоровья, любви! Будьте всегда всем довольны и вы! Только приятных хлопот и забот Пусть Новый год для вас принесет. А изобилье на вашем столе Всегда обеспечит «Глобус Гурмэ»!»



**Анна Мамонова, ведущий консультант:**  
«Новый год – праздник, которого ждешь весь год: елка, мандарины, фейерверки. Наши магазины сейчас так здорово украшены! В Новый год на работе мы слушаем бой курантов, пьем безалкогольное шампанское и поздравляем друг друга. А в час ночи уже приходят клиенты – самые первые в новом году. Ведь мы в «Глобусе» ждем вас всегда. И желаем добра, удачи и здоровья!»

# Ассортимент

Уникальные  
продукты

Австралийский рулет  
и винная салями

Праздник  
в корзине

Коллекция подарков –  
в каждом гастрономе

Hermitage:  
винтажная роскошь

Раритетный коньяк с  
непредсказуемым вкусом

ЭКСКЛЮЗИВ

СОБЫТИЯ

НОВИНКИ

Глобус гурмэ



зима  
2011/2012

НОВЫЙ ГОД  
БУДЕТ ВКУСНЫМ!

ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ ОТ БРЕНД-ШЕФА

## Адреса магазинов:

### Москва

«Глобус Гурмэ» в ТЦ «Гименей»  
ул. Большая Якиманка, д. 22  
магазин: +7 (495) 995-21-70, 995-21-72  
новогодние заказы: +7 (903) 565-41-84

«Глобус Гурмэ» на Покровке  
ул. Покровка, д. 2  
магазин: +7 (495) 662-66-03, 662-66-04  
новогодние заказы: +7 (909) 656-32-23

«Глобус Гурмэ» на Ленинградском шоссе  
Ленинградское ш., д. 112  
магазин: +7 (495) 225-87-58, 225-87-59  
новогодние заказы: +7 (909) 656-10-24

«Глобус Гурмэ» в галереях  
«Времена года»  
Кутузовский пр-т, д. 48  
магазин: +7 (495) 648-18-61, 648-18-62  
новогодние заказы: +7 (909) 901-46-29

«Глобус Гурмэ» в ТД «ЦУМ»  
ул. Петровка, д. 2  
магазин: +7 (495) 518-96-60, 518-96-61  
новогодние заказы: +7 (905) 719-86-82

### Московская область

«Жуковка Гурмэ Гастроном»  
ТЦ «Жуковка Плаза»,  
Рублево-Успенское ш., дер. Жуковка, д. 186  
магазин: +7 (495) 662-82-30, 662-82-31  
новогодние заказы: +7 (909) 961-52-49

### Санкт-Петербург

«Глобус Гурмэ» в ТМ «Светлановский»  
пр-т Энгельса, д. 33  
магазин: +7 (812) 603-23-73

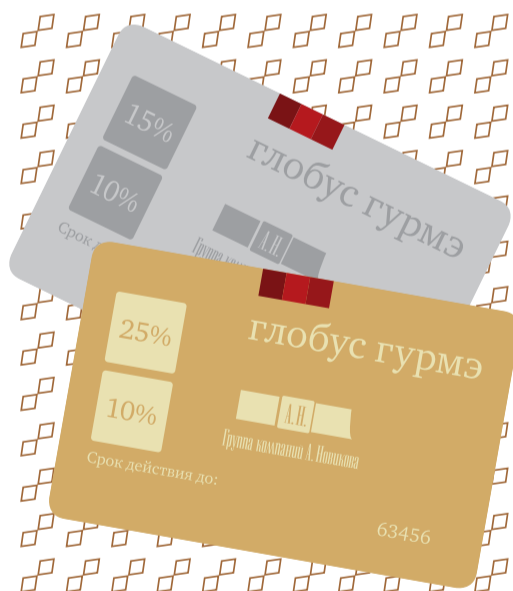
Новогодний стол  
от «Глобус Гурмэ»

Вам больше  
не нужно волноваться  
о новогоднем  
праздничном столе!

Выберите все необхо-  
димые товары, включая  
любые готовые блюда,  
и просто оформите заказ\*.  
На этом ваши хлопоты за-  
канчиваются и начинается  
праздник!

Оформить заказ вы може-  
те у администратора бли-  
жайшего к вам гастронома  
или по телефону.

\*Предоплата – 50% от стоимости  
заказа.



В сети гастрономов «Глобус Гурмэ»  
продаются годовые дисконтные  
карты, по которым предоставляются  
скидки в гастрономах и во всех  
ресторанах Группы компаний  
А. Новикова.

Стоимость:  
Карта со скидкой 25% – 250 000 руб.  
Карта со скидкой 15% – 48 000 руб.

15%-ная полугодовая карта дает  
право на получение скидки только в  
гастрономах «Глобус Гурмэ» и стоит  
29 000 руб.

Приглашаем  
в свои группы:



[twitter.com/#!/GlobusGurme](https://twitter.com/#!/GlobusGurme)  
[facebook.com/globusgurme](https://facebook.com/globusgurme)

Рекламно-информационный буклет  
подготовлен  
отделом Custom Publishing издательского  
дома  
Sanoma Independent Media:  
127018, г. Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 1,  
тел.: +7 (495) 232-32-00  
Директор Custom Publishing Галина  
Устинова, соиздатель Светлана Малахова,  
шеф-редактор Галина Соловьева, арт-  
директор Мурад Ибатуллин, корректор  
Елена Семякина. Фотографии: Денис  
Георгиевский  
Заказчик: ООО «Столичная торговая  
компания»:  
127025, г. Москва, ул. Новый Арбат, д. 19,  
тел./факс:  
+7 (495) 648-18-62, 221-66-71

Препресс и цветоделение: ??? название,  
адрес, телефон.  
Отпечатано в типографии: ??? название,  
адрес, телефон.

Дата выхода: декабрь 2011 г.  
Номер подписан в печать: 09.12.2011.  
Тираж: 5300 экз. © Все права защищены.