ВІОСОБІЕ. ГАСТРОБИСТРО. ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН. ИСТОРИЯ УСПЕХА ЕКАТЕРИНЫ АЛЕХИНОЙ.

Морщинина Виктория

Студентка группы ТП- 19

### **BIOLOGIE**

Pectopan Biologie — новое гастробистро, выполнено в стиле шале. Первый самостоятельный проект Екатерины Алёхиной.

Меню представлено авторскими блюдами из натуральных продуктов с современным биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов, которые дополняются безупречно подобранной винной картой.

Название проекта — Biologie — полностью отражает его концепцию: здесь биология и биологические процессы раскрываются во всех своих проявлениях. Так, в ресторане открыта собственная современная лаборатория, в которой становится возможным проводить разнообразные процессы, например, ферментацию, позволяющую взглянуть на вкус знакомых продуктов с новой стороны. Не меньше меню зависит от факторов сезонности. Они диктуют поиск новых способов приготовления продукта, хранения, выдержки, с учетом восприятия человеком тех или иных сочетаний и вкусов. Большинство блюд готовится на открытом огне в печи.

Здесь представление о ресторане уступает место формату уютной гостиной, где в открытом пространстве готовятся блюда на виду у гостя, а сама хозяйкашеф находится в постоянном дружеском контакте с гостем. Блюдами из натуральных продуктов с современным биологическим подходом к раскрытию сочетаний вкусов, которые дополняются безупречно подобранной винной картой.



# информация о ресторане

• Адрес: ул. Ленина, 30, стр. 2, село Ильинское, Россия

• Количество посадочных мест: 88

• Средний чек: 3000

Особенности

устричный бар

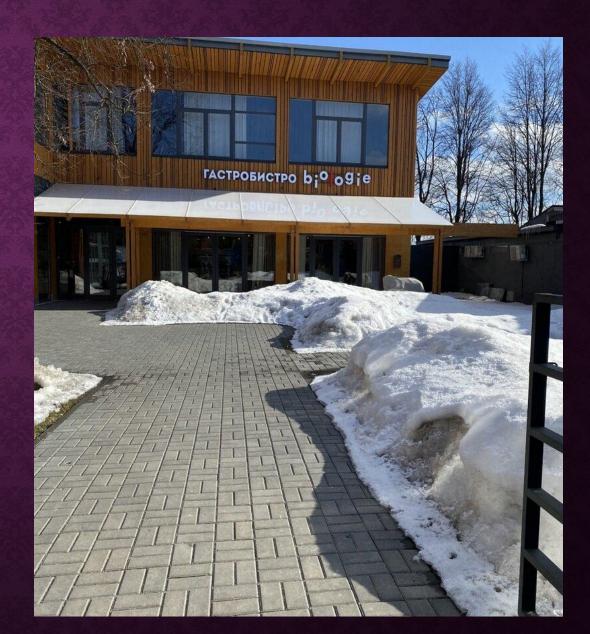
своя пекарня

винная карта

закрытие под банкет

сортировка и утилизизация своих отходов

переплавка стекла в предметы декора и скульптуры, переработка органических отходов в компост для удобрения собственного сада.



### ИНТЕРЬЕР

- Интерьер выполнен в стиле ар-деко и вдохновлен архитектурой Парижа 20х годов прошлого века.
- Зал представляет собой синтез модернизма и неоклассицизма.
- Декоративные элементы интерьера, выполнены из бронзы и слоновой кости.







#### **MEHIO**

- Основной особенностью меню является приготовление блюд из свежих морепродуктов.
- Меню выдержано в строгом и классическом стиле и представляет собой изысканное сочетание блюд из морепродуктов, птицы и пасты.
- Закуски представлены разнообразными овощами на гриле, говядиной и морепродуктами.

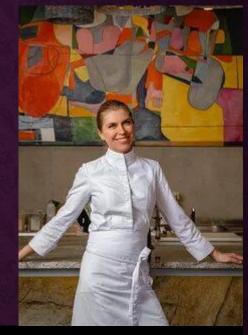




### ЕКАТЕРИНА АЛЕХИНА И ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН

- Екатерина Алехина владелица и шефповар ресторана Biologie — 14 октября в «Зарядье» получила зеленую и красную звезды Michelin
- Екатерина Алехина единственная женщина шеф-повар в России, получившая звезду Michelin. Ресторану вручили одну красную звезду самого влиятельного гастрономического гида, а также заведение было удостоено зеленой звезды за экологичность.
- Красную звезду ресторан получил за авторский подход к меню и за отличный сервис и индивидуальный подход к гостям
- Зеленую звезду ресторан получил за







## ПРЕИМУЩЕСТВА И ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАНА

- Защита окружающей среды это основная идея философии ресторана, благодаря которой ресторан популярен в среде ECO активистов.
- Наличие собственного производства сырья позволяет готовить все блюда из самых свежих продуктов
- Открытая кухня ресторана позволяет насладится кулинарным шоу в режиме реального времени, благодаря слаженной работе персонала.



