

## **Томас Морин в ресторане «Ginza» Thomas Morin Le Cuisinier Nomade Gala Ginza Project**



Gastronomic festival of Thomas Morin at Ginza restaurant  
From September 30 to October 1 at the restaurant «Ginza» took place the gastronomic tour of the famous French le cuisinier nomade - traveling chef Thomas Morin. He became known for his ability to combine classical foundation of French haute cuisine with exotic foods and cuisines of different countries. Guests of the restaurant in those days had the opportunity to taste wonderful dishes from the new menu, designed specifically for the Northern Capital. Tour opened on Thursday, September 30 with luxury gala-dinner, which was visited by all the gourmets of St. Petersburg.

<http://www.splendidagency.com/en/projects/2010-/gastroli-tomasa-morana-v-restorane-ginza-c.-peterburg.html>



### **October**

Gala-dinners from famous chef Thomas Morin at BlackBerry Cafe  
From 2 to 4 October in BlackBerry Cafe with the support of Moët & Chandon, took place a guest chef series with famous French le cuisinier nomade - traveling chef Thomas Morin. These days the restaurant proposed to the guests a special menu designed for the Moscow gourmets - guests could taste the best dishes from around the world paired by the "Imperial" champagne Moët & Chandon. Gastronomic tour opened on October 2 with gala dinner, where chef personally acquainted guests with his dishes, and advised that it is better to choose. On October 3, Thomas Moran held for the guests a culinary master class in which everyone could learn how to cook dishes from a special menu.

<http://www.splendidagency.com/en/projects/2010-/ekskiyuzivnye-uzniny-ot-tomasa-morana-v-restorane-blackberry.html>



неизведанное пространство, я – это только я, вернее, то, что у меня в голове. И ничего больше, кроме огромного желания открыть новое и потрафить людям, которых я не знал еще вчера. Но каждый раз – это challenge, каждый раз вызов всем твоим способностям, навыку и опыту.

### ***Кулинарные табу для вас существуют?***

Нет. Готовил и змей, и крокодилов, и обезьян, и собак – впервые попробовал собаку в Таиланде и там же впервые ее приготовил. Я же повар! Варана готовил в Африке – люди любят экзотику, необычные вкусы. Помню, в начале готовки варан – точнее, его хвост – издавал ароматы свежей рыбы, через десять минут стал пахнуть телятиной, еще через пять – индейкой. Ну а на вкус варан сильно смахивает на белое куриное мясо – и цветом тоже.

### ***Вы сами находите работу или работа находит вас?***

Верно последнее: вот уже двенадцать лет я летаю по миру как частный шеф. Кормил разных людей, Бреда Пита, Сальму Хаек кормил два года назад в Каннах, вашего премьер-министра тоже кормил.

### ***Какие напитки сопровождают вас по жизни?***

Бордоское беру обычно премиальное, первых крю, на каждый день предпочитаю бургундские – красные в основном. Из крепкого, например, ваша водка нравится – после нее наутро себя хорошо чувствую.

### ***Поделитесь рецептом на русский лад.***

Гаспачо по-русски. Я смешал помидоры, болгарский перец, зеленую часть сельдерея, огурцы, лук-шалот и зеленый лук, свежий базилик, чеснок. Плюс несколько кусков белого батона без корки – для более плотной текстуры. Плюс влил лимонного сока и оливкового масла – это по традиции. Похолодало, и я решил сделать суп поострей, положил и кайенского перца, и табаско. Русская нота – добавил водки. Да, и краба, предварительно разобрав его на волокна, – мягкий деликатный крабовый вкус с остротой гаспачо-пюре. Для пикантности положил в холодный суп дольки очищенного грейпфрута. Украсил густым муссом из творога, отжатого от лишней воды и замешанного с небольшим количеством сливок и травами: эстрагоном, базиликом, зеленым луком и петрушкой. Я клал в творог что-то еще, но я уже забыл. Это не так важно. Строгое следование рецептуре – не главное. Главное, чтобы нравилось вам и тем, кто вас окружает. новую кухню, для меня это девственное



р е с т о р а н  
**GINZA**

**30 СЕНТЯБРЯ**  
*четверг*

**ГАЛА УЖИН В ЧЕСТЬ ГАСТРОЛЕЙ  
ШЕФ-ПОВАРА ТОМАСА МОРИНА**

Он готовил на Каннском кинофестивале, на гонках Grand Prix de Monaco,  
был личным поваром голливудских звезд.  
На торжественном ужине, который соберёт гурманов Петербурга,  
Томас Морин проведёт для гостей специальный кулинарный мастер-класс.

*Сбор гостей в 20:00*

**ГАСТРОЛИ ТОМАСА МОРИНА ПРОЙДУТ  
С 30 СЕНТЯБРЯ ПО 4 ОКТЯБРЯ**

Аптека́рский пр., 16, тел. +7 (812) 324 70 94  
Резерв 970 07 64  
[www.restoran-ginza.ru](http://www.restoran-ginza.ru)

  
GINZA  
PROJECT  
[www.ginzaproject.ru](http://www.ginzaproject.ru)

## Пресс-релиз

Он стал известен по всему миру благодаря своему умению сочетать классические основы французской высокой кухни с экзотическими продуктами и кухнями разных стран. Его кулинарные шедевры — это не просто вкусные блюда, а незабываемый гастрономический опыт и воспоминания на всю жизнь. Виртуоз кухни, чьи гастроли пройдут в ресторане Ginza с 30 сентября по 4 октября, — знаменитый французский le cuisinier normande - странствующий шеф-повар Томас Морин (Thomas Morin).

В эти дни в заведении будет действовать особое меню, разработанное специально для Северной Столицы. Гости смогут попробовать лучшие блюда со всего мира – в этом меню есть и «русско-французский» борщ, и средиземноморский лобстер, и традиционный французский яблочный пирог, приготовленный по рецепту бабушки Томаса.

Откроются гастроли странствующего шеф-повара в четверг, 30 сентября, торжественным ужином, на котором соберутся все гурманы Санкт-Петербурга, а сам шеф-повар проведет для гостей особенный кулинарный мастер-класс. В этот вечер можно будет ощутить новые вкусы, заглянуть внутрь себя и получить истинное удовольствие от еды.

Мероприятие пройдет при поддержке Dunhill.

## **Шеф-повар Томас Морин в ресторане «Ginza»**

23 Сентября 2010 года

С 30 сентября по 4 октября в ресторане «Ginza» будут проходить гастрономические гастроли французского le cuisiner normande - странствующего шеф-повара Томаса Морина (Thomas Morin). Он стал известен благодаря своему умению сочетать классические основы французской высокой кухни с экзотическими продуктами и кухнями разных стран.

В эти дни в «Гинзе» будет действовать особое меню, разработанное специально для Северной Столицы. Гости смогут попробовать блюда со всего мира – в этом меню есть и «русско-французский» борщ, и средиземноморский лобстер, и традиционный французский яблочный пирог, приготовленный по рецепту бабушки Томаса.

Откроются гастроли странствующего шеф-повара в четверг, 30 сентября, торжественным ужином, на котором шеф-повар проведет для гостей особенный кулинарный мастер-класс.

Сбор гостей в 20.00

Адрес ресторана [«Ginza / Гинза»](#): Санкт-Петербург, Аптекарский пр., 16

[www.allcafe.info](http://www.allcafe.info) - путеводитель по ресторанам и гостиницам Санкт-Петербурга

## Томас Морин в ресторане GINZA



С 30 сентября по 1 октября 2010 года в ресторане Ginza (Санкт-Петербург) состоялись гастрономические гастроли знаменитого французского *le cuisiner normande* - странствующего шеф-повара Томаса Морина (Thomas Morin).

В эти дни в ресторане будет действовать особое меню, разработанное для Северной Столицы. Гости попробовали лучшие блюда со всего мира – в этом меню был и «русско-французский» борщ, и средиземноморский лобстер, и традиционный французский яблочный пирог, приготовленный по рецепту бабушки Томаса. Гастроли открылись 30 сентября торжественным ужином, на котором собрались все гурманы Санкт-Петербурга, а шеф-повар провел для гостей особенный кулинарный мастер-класс.

Томас Морин закончил кулинарную школу во Франции и стажировался у знаменитого мэтра французской высокой кухни Жюэля Робюшона в его парижском ресторане *Jamin*, отмеченного 3 звездами Мишлен. А затем работал в известном гурманам ресторане *La Ferme Saint Michel* в Бордо. После своей первой поездки в Сенегал, Томас понял, что его самая большая страсть после кулинарии – это путешествия. Он объездил почти весь мир и работал в ресторанах в Соединенных Штатах, Канаде, на островах Карибского бассейна, в Жиронде, в Азии и Европе, в Южной Америке и Африке. Томас называет себя *le cuisiner normande*, что в переводе значит «странствующий повар».





Он стал известен по всему миру благодаря своему умению сочетать классические основы французской высокой кухни с экзотическими продуктами и кухнями разных стран.

Его кулинарные шедевры — это не просто вкусные блюда, а незабываемый гастрономический опыт и воспоминания на всю жизнь. Virtuoz кухни, чьи гастроли пройдут в ресторане Ginza с 30 сентября по 4 октября, — знаменитый французский le cuisiner normande - странствующий шеф-повар Томас Морин (Thomas Morin).

В эти дни в заведении будет действовать особое меню, разработанное специально для Северной Столицы. Гости смогут попробовать лучшие блюда со всего мира – в этом меню есть и "русско-французский" борщ, и средиземноморский лобстер, и традиционный французский яблочный пирог, приготовленный по рецепту дедушки Томаса.

Откроются гастроли странствующего шеф-повара в четверг, 30 сентября, торжественным ужином, на котором соберутся все гурманы Санкт-Петербурга, а сам шеф-повар проведет для гостей особенный кулинарный мастер-класс. В этот вечер можно будет ощутить новые вкусы, заглянуть внутрь себя и получить истинное удовольствие от еды.

## Гастроли странствующего шеф-повара Томаса Морина



Он стал известен по всему миру благодаря своему умению сочетать классические основы французской высокой кухни с экзотическими продуктами и кухнями разных стран. Его кулинарные шедевры — это не просто вкусные блюда, а незабываемый гастрономический опыт и воспоминания на всю жизнь. Virtuoz кухни, чьи гастроли пройдут в ресторане Ginza с 30 сентября по 4 октября, — знаменитый французский le cuisiner normande - странствующий шеф-повар Томас Морин (Thomas Morin). В эти дни в заведении будет действовать особое меню, разработанное специально для Северной Столицы. Гости смогут попробовать лучшие блюда со всего мира – в этом меню есть и «русско-французский» борщ, и средиземноморский лобстер, и