Гастрономическая культура «Абрау-Дюрсо»

Россияне присоединились к мировой тенденции – теперь и в нашей стране гастрономический туризм воспринимают всерьез, а к еде относятся, как истинные гурманы. Изучение культуры еды, особенностей кулинарии, необычных способов приготовления тех или иных блюд все чаще волнуют современного путешественника. Центр винного туризма «Абрау-Дюрсо» активно развивает гастрономический туризм и готов радовать своих гостей уникальными способами организации отдыха или корпоративного мероприятия.

Ценители блюд разных народов обязательно найдут что-то для себя. Команда поваров работает в различных направлениях – вы можете попробовать французскую, итальянскую, латиноамериканскую, русскую кухню, а также других стран мира.

Ресторан домашней французской кухни «Империал», открывшийся в одноименном отеле, порадует стильным интерьером и непередаваемой атмосферой солнечного Прованса. Мягкие изящные формы, пастельные тона, скатерти цвета мяты и белоснежный фарфор вызовут в воображении картины великолепных французских пейзажей, согретых теплыми лучами солнца, овеянных свежим бризом и пропитанных утонченным ароматом вина.

Ресторан домашней французской кухни представляет бренд-шеф Сергей Альшевский. Мастер кулинарных шедевров обучался в мишленовских ресторанах у лучших французских шеф-поваров.

В меню для самых разнообразных вкусов: легкий салат из французского козьего сыра, утиная ножка, маринованная прованскими травами и много других изысканых блюд. Легкая южная кухня наполнит не только желудок чувством удовольствия, но и душу – счастьем.

Не стоит забывать и о жемчужине Абрау-Дюрсо – винной карте, которая состоит из полной коллекции премиальных напитков «Абрау-Дюрсо» и «Винодельни Ведерниковъ».

Попробовать средиземноморские блюда, а также насладиться изумительным видом на горы и озеро Абрау, можно в ресторане «Terrasse di Lago». Бренд-шеф Сергей Альшевский творчески переосмысливает известные средиземноморские и русские рецепты, прекрасно подходящие к южному климату и местным винам. Среди них: необычные лакомства из свежайших местных ингредиентов – черноморской рыбы, сезонных овощей, фруктов и трав.

В белоснежном шатре барбекю-бара «Aqua», расположенного на берегу озера в парке, подают блюда, приготовленные на открытом огне, а также яркие блюда латиноамериканской кухни в сопровождении оригинальных коктейлей и фирменных домашних лимонадов. Необычная

кухня, мясные и рыбные блюда на гриле и бокал холодного брюта позволят с шиком провести день в романтической атмосфере.

В Центре винного туризма «Абрау-Дюрсо» открылась французская кофейня «Petit Café», расположенная на берегу озера Абрау. В меню: богатейшая коллекция кондитерских изысков, более 40 наименований чая и кофе, а также сытные завтраки и нежные блины с различными начинками на любой вкус. Для тех, кто хочет не просто выпить чашечку кофе, а пообедать или поужинать – «Petit Cafe» предлагает супы, пасты и горячие блюда французской кухни.

Гостям любого из ресторанов сети «Абрау-Дюрсо» всегда помогут подобрать идеальное гастрономическое сочетание вина и блюд. Меню всех заведений объединены общей целью – идеально дополнить напиток, максимально раскрыть и подчеркнуть его вкус и аромат.

Помимо того, что отдыхающие могут попробовать уникальные авторские блюда, они также обладают возможность попробовать себя в роли повара, приняв участие в образовательном проекте Гастрономическая школа «Абрау-Дюрсо». Талантливые шеф-повара поделятся своими секретами, расскажут об актуальных гастрономических тенденциях и кухнях народов мира. Идея Школы заключается в объединении лучших отечественных и мировых практик.

Образовательная программа поможет разобраться в тонкостях и нюансах индустрии гостеприимства. В Школе проводится профессиональная переподготовка и курсы повышения квалификации по разным специальностям. Также организаторы приглашает гурманов на увлекательные гастрономические мастер-классы, где царит дружественная и непринужденная атмосфера.

Темы кулинарных мастер-классов самые разные: эксклюзивная искристая кухня Абрау-Дюрсо, неповторимая испанская кухня, яркая мексиканская кухня, высокая французская кухня, многообразная итальянская кухня, самобытная грузинская кухня и другие.

Кроме того, любители гастрономического туризма могут посетить необычную экскурсии, на которой у каждого появится шанс не только осмотреть всю старинную часть Русского Винного Дома, но и посетить Гастрономическую школу, где гении кулинарии раскроют секреты создания знаменитого испанского напитка «Белая Сангрия» на основе свежих фруктов, ягод и белого вина.

Абрау-Дюрсо – самый популярный Центр винного туризма. Логично, что именно здесь проводят крупные мероприятия, посвященные развитию винного и гастрономического туризма. Один из них – Международный форум-фестиваль “Четыре воды”. В прошлом году на масштабное мероприятие в Краснодарский край приехали эксперты даже из тех стран, где местные деликатесы и вина давно стали такими же бесспорными достопримечательностями, как музеи и памятники архитектуры: Испании, Португалии, Нидерландов, Индонезии. В этом году мероприятие обещает быть ещё более масштабным и интересным.