



Russia

Corporate Communications



Мировые тенденции и звёздные шеф-повара в уникальном кулинарном курсе BMW Group и Novikov School.

BMW Group объявляет о завершении совместного с кулинарной и бизнес-школой Novikov School кулинарного курса All Stars. Двенадцать участников тренинга под руководством звездных шеф-поваров за три недели смогли отточить свое профессиональное мастерство и освоить самые яркие техники приготовления. Программа курса включила все тренды мировой гастрономии: от русских специалитетов и французской классики до молекулярной кухни и работы с локальными продуктами. Этот проект – один из самых престижных за всю историю кулинарных программ в России благодаря своему звездному составу и эклектичному подходу – еще раз подчеркивает приверженность компании BMW новаторским идеям и смелым бизнес-решениям.

Прекрасным окончанием обучающей программы стало посещение ресторана EssZimmer 2* в центре BMW Welt в Мюнхене. Знаменитый шеф-повар, обладатель двух звезд Мишлен и 18 баллов в рейтинге ресторанного гида Gault et Millau Бобби Бройер дал мастер-класс по приготовлению традиционных блюд немецкой кухни и провел увлекательную экскурсию по ферме ресторана. В завершении курса состоялся гала-ужин, ставший своего рода выпускным экзаменом, на котором участники программы смогли продемонстрировать все свое мастерство и оригинальность почетным гостям и представителям прессы.

«Для меня огромная честь принять участие в проекте, позволившем объединить российских и немецких поваров и взглянуть на привычные нам вещи под другим углом. Кулинарные традиции двух стран относительно техники приготовления и используемых продуктов довольно сильно различаются, и было интересно понаблюдать за тем, как молодые профессионалы смогли нестандартно использовать этот факт во время обучения. Я рад, что смог познакомиться с новыми людьми и поделиться своим мастерством со следующим поколением поваров, показав им насколько увлекательным и воодушевляющим может быть наше дело», – комментирует Бобби Бройер.

Company
«BMW Russland Trading»
ООО

A BMW Group company

Office address
125212, Russia,
Moscow,
Leningradskoe sh,
39a, bld.1

Telephone
(007 495) 795 2900

Telefax
(007 495) 795 2912

Internet
www.bmw.ru



Russia

Corporate Communications



О ресторане EssZimmer и Бобби Бройере

Ресторан изысканной кухни EssZimmer в комплексе BMW Welt за рекордно короткое время вошел в список лучших ресторанов Германии и мира. Всего через восемь месяцев после открытия EssZimmer получил звезду Мишлен – один из самых престижных знаков отличия, который свидетельствует о высокой оценке кухни и ресторана. Дорогие материалы и теплые тона, используемые в интерьере EssZimmer, известном также как «Гостиная Бобби Бройера», создают в ресторане на 45 мест роскошную и уютную атмосферу. Авторитетный ресторанный гид назвал EssZimmer «самым молодым и ярким рестораном» в столице Баварии, а Бобби Бройера — «открытием местного ресторанного сообщества». Другой гид — Schlemmer Atlas — провозгласил шеф-повара EssZimmer «восходящей звездой года».

Бобби Бройер родился в Мюнхене и обучался в традициях классической французской кухни. В молодости его вдохновляли великие повара: Отто Кох (Otto Koch), Экарт Витцигманн (Eckart Witzigmann), Дитер Мюллер (Dieter Müller). Еще до начала работы в EssZimmer Бобби имел внушительный список наград: звезды за рестораны Königshof в Мюнхене, Victorian в Дюссельдорфе и Quadriga (отель Brandenburger Hof в Берлине); звание «Повар года» в 2011 году, присужденное ему ресторанным гидом Gault Millau (Австрия).

За дополнительной информацией, пожалуйста, обращайтесь:

Илья Барышев, BMW Group Россия

Ilya.Baryshev@bmw.com

Дарья Николаева, Ketchum Moscow

+7 495 664 28 88 (доб. 203)

daria.nikolaeva@ketchum.com

Company
«BMW Russland Trading»
ООО

A BMW Group company

Office address
125212, Russia,
Moscow,
Leningradskoe sh,
39a, bld.1

Telephone
(007 495) 795 2900

Telefax
(007 495) 795 2912

Internet
www.bmw.ru