

«С легким паром» в Beer House

«Ты был в Таллинне и не сходил в Beer House? Тогда зачем ты туда вообще ездил», – гласит легенда о русских туристах, которую нам поведала работница отдела по маркетингу знаменитой таллиннской пивоварни Лийс Паюпу.

Дама не лукавит – слава Beer House уже давно и по праву распространилась за пределы Эстонии. «Среди наших клиентов много как российских туристов, так и из Финляндии, Швеции, Испании и Италии. Также радует, что наше заведение пользуется популярностью у местных русских», – говорит Лийс. По ее словам, основными посетителями из России на Новый год были люди в возрасте от 25 до 35 лет. «Мы устроили им оригинальную программу «С легким паром», которая

была составлена по мотивам культового российского фильма Эльдара Рязанова», – рассказывает она.

Корреспондентам Linnaleht, конечно же, очень хотелось услышать, что в новогоднюю ночь российские туристы выпили в Beer House всю водку, да не тут-то было. «К нам же приходят не с целью напиться, а насладиться живым пивом и уникальной атмосферой. В цену новогоднего вечера входило 3 сорта нашего пенного напитка без ограничений – каждый мог выпить столько, сколько его душа желала. А поскольку программа праздничного вечера у нас была настолько насыщенная, и стол ломился от яств, то люди веселились и не пьянели. Российским гостям больше по душе живое пиво, да и немецкий стиль в частности. Повеселились мы на Новый год на славу», – подытожила Лийс. LL



В 2009 году среди клиентов дома Beer House были замечены Новые Русские Бабки, группа «Звери» с повторным визитом, Дмитрий Хворостовский и Владимир Долинский с компанией. Фото: А. Вейс

■ ТРИ ВОПРОСА

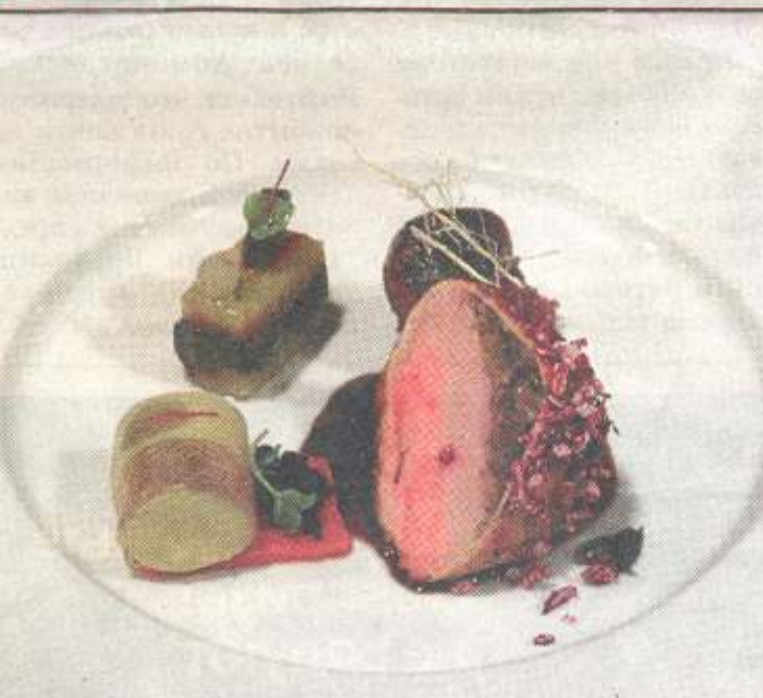


Фото: автор

Новейшая история эстонской еды

Первая международная гастрономическая конференция «Еда будущего», прошедшая в стенах KUMU на прошлой неделе, наглядно продемонстрировала, что интерес к культуре питания у нас растет.

Дмитрий Демьянов, организатор и идейный вдохновитель конференции, собравшей глав ресторанов и шеф-поваров, поставил цель – сформулировать, что же такое «новая эстонская кухня». Для этого были приглашены мастодонты

мировой кулинарии – шеф-повар лучшего в мире ресторана elBulli Альберт Ариа, шеф-повар британского St. John Фергюс Хендерсон, шеф-повар датского Noma Клаус Мейер.

По условиям нынешнего конкурса участники в течение пяти часов должны были показать все, на что они способны, используя обязательные компоненты: белого палтуса для рыбного блюда, телячье мясо, голову и вилочковую железу – для мясного. Победителем стал Дмитрий Рооз (ресторан «Корсар»). **Вадим Белов**