

## **EATING THE GAP: во Фландрии пройдет уникальное гастрономическое событие мирового масштаба с участием шеф-поваров из России**

05.11.2020/ 16 ноября, Фландрия объединит профессионалов и ценителей инновационной гастрономии в самом захватывающем событии года. Здесь пройдет **EATING THE GAP** - международная гастрономическая онлайн-конференция, посвященная здоровой пище и экологичному питанию. Мероприятие соберет на виртуальной сцене не только всемирно известных шеф-поваров, ведущих исследователей и инновационные стартапы, но также профессионалов в области питания, журналистов и гурманов. К EATING THE GAP подключатся 100 инфлюенсеров, с общим охватом более миллиона человек, которые будут транслировать происходящее в своих аккаунтах в социальных сетях. Российскую гастрономическую сцену представят два звездных шеф-повара ресторана холдинга White Rabbit Family Владимир Мухин и Анатолий Казаков.

### **Темы конференции**

Главными темами конференции станут обсуждение революции в растительном питании, индивидуальный рацион и новейшие разработки в области гастрономии.

В рамках темы [«Революция в растительном питании»](#) участники конференции обсудят преимущества растительной пищи в повседневном рационе каждого человека. Приглашенные спикеры расскажут, как сделать нашу продовольственную систему более устойчивой, какие стратегии повара всего мира применяют для работы с сезонными и локальными продуктами, а также каким образом разнообразить гастрономический ландшафт и предложение пищевой промышленности.

Тема [«Здоровое питание»](#) будет связана с питанием, составленным с учетом индивидуальных особенностей организма, его потребностей и недостатка полезных веществ. Участники конференции узнают, как разработать индивидуальные программы питания для улучшения самочувствия, как новые открытия в области ферментации и микробиома кишечника могут влиять на вкус и здоровье, а также какие диетические и гипоаллергенные блюда стоит включить в меню каждого человека.

В рамках обсуждения [Кухня 4.0](#) можно будет узнать о будущем питания, выращивании и потреблении пищи повсюду: на кухне, на крыше дома и даже в космосе! Каким будет вкус мяса, выращенного в лаборатории? Как можно дальше развивать вкус альтернативных продуктов? Ответы на эти и другие вопросы будут искать докладчики Kitchen 4.0.

### **Сессии**

В рамках 20-минутных сессий бельгийские повара и модераторы будут готовить и общаться со спикерами. Чтобы нагляднее рассказать о продукте, технологии или ресторане, гости будут демонстрировать графики и короткие видеоролики. Каждая сессия будет завершаться презентацией блюда, приготовленного на сцене одним из бельгийских шеф-поваров. **Во время основных сессий** эксперты из нескольких областей и ведущих исследовательских центров будут посещать онлайн-кухню и рассказывать о последних исследованиях и разработках в области растительного питания, индивидуального рациона и новых гастрономических технологиях. **В рамках стартап-сессии** шеф-повары на сцене расскажут о новых технологиях, которые они используют на кухне, а затем представители таких стартапов расскажут аудитории о своём

продукте. Наконец, гости **проектных сессий**, например, шеф-повары проекта North Sea Chefs, поделятся секретами приготовления блюд из прилова – случайной добычи, попадающей в сети в промышленном рыболовстве.

### **Лучшие повара со всего мира**

К проекту присоединятся известные международные шеф-повары, которые готовят здоровую и инновационную пищу из продуктов растительного происхождения: Хестон Блюменталь (The Fat Duck \*\*\*, Великобритания), Джоан Рока (El Celler de Can Roca \*\*\*, Испания), Андони Луис Адурис (Mugaritz \*\*, Испания), Ана Рос (Hisa Franko \*\*, Словения), Джорди Наварра (Toyo Eatery, Филиппины), Мингу Канг (Mingles \*\*, Южная Корея), Ан Сунг-Чже (Mosu \* \*, Южная Корея).

Россию будут представлять ведущие шеф-повары ресторанной сети White Rabbit Family Владимир Мухин (White Rabbit, Россия, Nr 13 - The World's 50 Best Restaurants 2019) и Анатолий Казаков (Selfie, Россия, Nr 65 - The World's 50 Best Restaurants 2019).

Анатолий Казаков выступит с рассказом о ДНК русского вкуса и сохранении редких, забытых овощей. Занимаясь подготовкой своего дегустационного сета «Корни» он посвятил много времени изучению истории овощей в России. Анатолий расскажет об исчезающих видах, о том, как и почему менялся вкус овощей со временем и на разных этапах селекции и о том, какое влияние эти изменения оказали на вкус блюд русской кухни и на рацион русского человека. Владимир Мухин тему своего выступления обозначил как «Черный лебедь» в «Белом Кролике». «Черный лебедь» - одно из последних дегустационных меню Владимира, оно доступно в Chef's Table by White Rabbit. Вдохновением для "Лебеда" послужили гастрономические тренды: zero waste, переработка, использование органики, разнообразие, мультисенсорность, цифровизация, этичное отношение к животным и т.д.

### **Лучшие повара Бельгии**

В гастро-ивенте также примут участие одни из лучших и самых именитых шеф-поваров Бельгии, в том числе Микаэль Вриймоед (Vrijmoed \*\*, Гент), Николас Деклоэд (hummus x hortense, Брюссель) и Филип Клайс (De Jonkman \*\*, Брюгге).

Михаэль Вриймоед - шеф-повар названного его именем ресторана Vrijmoed, который расположен в центре оживленного Гента. Обученный такими выдающимися наставниками, как Питер Гуссенс (Hof Van Cleve \*\*\*, Бельгия), Михаэль олицетворяет современную кухню, полную динамики и чистых вкусов. Через восемь месяцев после открытия в 2013 году ресторан уже получил звезду Мишлен, а четыре года спустя был отмечен второй. Ресторан известен своим креативным, разнообразным и в то же время понятным для широкой публики кулинарным репертуаром, в котором овощи играют важную роль. В 2016-2017 годах ресторан удостоился звания «Лучшее вегетарианское меню Бенилюкса» от Gault-Millau. Кроме того, с 2018 года ресторан Vrijmoed занимает второе место в рейтинге 100 лучших овощных ресторанов по версии We're Smart Green Guide.

humus x hortense - это брюссельский ресторан изысканной кухни на основе продуктов растительного происхождения, которым управляет пара кулинаров-новаторов - Николас Деклоэдт и Каролин Бэртен. Шеф-повар Николас Деклоэдт прошел обучение в ряде лучших ресторанов высокой кухни в Европе (в том числе в Mugaritz) и разработал свой стиль приготовления блюд, основанный на ботанических исследованиях и использовании растительных продуктов. Будучи также художественным фотографом, Николас проявляет особое внимание к деталям, создавая виртуозные композиции на каждой тарелке. Каролин Бэртен получила образование в известном кулинарном институте Ter Duinen в Коксейде на побережье Фландрии, а также отучилась на диетолога и сомелье. Как бывший историк искусства, она демонстрирует свои художественные навыки в дизайне интерьера и выборе керамической

посуды для humus x hortense. Меню ресторана меняется каждую неделю в зависимости от урожая фермы Le Monde des Mille Couleurs. humus x hortense управляет пищевой лабораторией, в которой главенствует принцип «от корней до листьев», применяется безотходный подход и тестируются старинные методы ферментации. После многих лет внедрения инноваций, ресторан был награжден 3 колпаками от Good Food.org, что является высшим достижением для экологичного ресторана, выступающего за ответственное потребление. В 2019 году Николас Деклоэдт был признан «Лучшим овощным шеф-поваром» по версии журнала Gault & Millau (15/20), а ресторан получил титул «Лучший веганский ресторан мира» (We're Smart Green Guide). humus x hortense традиционно входит в топ 100 лучших овощных ресторанов по версии We're Smart Green Guide и занимает 8-е место в издании 2020 года.

Филип Клайс, владелец и шеф-повар ресторана De Jonkman (Брюгге), также учился в кулинарном институте Ter Duinen в Коксейде и проходил обучение у таких звёзд гастрономической сцены, как Геерт Ван Хекке и Серджио Херман. В 2006 году он приобрел ресторан De Jonkman в пригороде Брюгге и сохранил его изначальное, уже прославившееся и зарекомендовавшее себя имя. В 2008 году ресторан получил первую, а в ноябре 2011 года - вторую звезду Мишлен. В 2011 году Gault Millau дал De Jonkman оценку 17/20 и наградил ресторан за «лучшее десертное меню». С 2012 года оценка выросла до 18/20, что вывело De Jonkman в ряд топовых ресторанов Бельгии. Филип Клайс любит работать с сезонными органическими продуктами от местных фермеров. Он также является одним из основателей и движущей силой проекта North Sea Chefs, объединения поваров-энтузиастов, пропагандирующих экологически рациональное использование малоизвестных видов рыбы и прилова из Северного моря.

#### **Новейшие технологии онлайн мероприятий**

EATING THE GAP – не просто масштабное ток-шоу, это интерактивное онлайн-мероприятие для гастрономического сообщества всего мира. При поддержке крупнейшего медиа-комплекса AED Studios на мероприятии будут реализованы самые современные технологии виртуальной реальности. В качестве съемочной площадки будет использоваться одна большая кухня, что позволит поварам и зрителям взаимодействовать в режиме реального времени. Повара из Бельгии будут находиться на студийной кухне, в то время как другие повара и все спикеры подключатся к конференции из своих домов. Организаторами конференции EATING THE GAP выступили компании [Foodpairing®](#) и [EIT Food](#) при поддержке офиса по туризму Фландрии и Брюсселя VISITFLANDERS.

#### **Практическая информация:**

Время проведения: 16 ноября 2020 года, с 11:00 до 20:00 (СЕТ).

Язык мероприятия - английский. Участие бесплатное, необходима регистрация.

Регистрация и дополнительная информация на сайте: [www.eatingthegap.com](http://www.eatingthegap.com)

Тематические фотографии [по ссылке](#)

---

Представительство офиса по туризму Фландрии и Брюсселя VISITFLANDERS в России  
AVIAREPS

[www.visitflanders.ru](http://www.visitflanders.ru)  
[visitflanders@aviareps.com](mailto:visitflanders@aviareps.com)  
+7 495 9375950