

Chef a la Russe – 2026



С 15 по 17 апреля в Москве прошел X, юбилейный Всероссийский кулинарный чемпионат Chef a la Russe – масштабное событие не только для опытных поваров, но и для студентов кулинарных колледжей, которые делают первые шаги в профессии.

Сhef a la Russe проводится с 2014 года и является крупнейшей в России профессиональной кулинарной площадкой, признанной международным сообществом. Его организаторы – компания METRO и Национальная ассоциация кулинаров России под эгидой Всемирной ассоциации кулинаров и кондитеров WORLDCHEFS. Оценку работам дают российские и зарубежные эксперты международной категории, члены Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров (WACS / WorldChefs).

За победу в соревновании в этом году боролись более 40 команд из разных уголков России, а в чемпионате «Юниоры Москвы» приняли участие студенты всех кулинарных заведений столицы. Впервые в истории чемпионата на конкурс заявлялась **Национальная команда Республики Беларусь**.

Нашу страну на чемпионате представляли: **Павел Маковка** – судья-маршал (г. Минск), **Юрий Колеснев** (г. Гомель), **Степан Остроух** (г. Минск) и **Алена Полесова** (г. Витебск). **Капитаном белорусской сборной выступил**



» Белорусская команда на Chef a la Russe – 2026

пил Юрий Колеснев. Конкурсанты должны были не только разработать меню и блюда, но и составить технико-технологические карты, выступить с презентацией блюд, представить видеоролик, организовать технологический процесс в соответствии с требованиями НАССР. Подготовка команды проходила на базе УО «Витебский государственный индустриальный колледж» в Лаборатории инновационных технологий, оснащенной по всем требованиям международных конкурсов.

Участник чемпионата **Алена Полесова** рассказала, что во время разработки заданий члены белорусской команды вдохновлялись национальными традициями старинной и современной белорусской

Судья Chef a la Russe – 2026 Павел Маковка о конкурсе

– Почему вы решили стать членом жюри именно этого конкурса, что вас в нем заинтересовало?

– Наблюдаю за этим чемпионатом с самого его начала. Это высокий уровень организации, сильный состав жюри, интересные амбициозные шефы: чемпионат собрал 47 команд и более 20 судей. Перед конкурсом проходило обучение судей по стандартам WorldChefs, что придает особый статус соревнованию и гарантирует, что все судьи обладают высочайшей квалификацией.

– Как вы оцениваете участие Первой белорусской команды в чемпионате?

– Я считаю, что наши профессионалы достойно представили страну на этом важном кулинарном форуме. Ребятам не хватило совсем немножко попасть в гранд-финал, поэтому работа над ошибками сейчас активно проводится, и уверен, что в следующем году сборная Беларуси в том же составе покажет себя наилучшим образом.



кулинарии. Закуска, представленная на суд жюри, объединила традиционную для Беларуси рыбу с яблоком, бланшированным в березовом соке, а также с рием в молочной глазури и цуккини. Горячее блюдо было приготовлено с отсылкой к старобелорусской традиции: кроличий рулет запекают в марле, благодаря чему на поверхности остается характерный тканевый отпечаток. Сверху рулет покрыт глазурью из кваса. Лесная тема была раскрыта в сморчках, фаршированных дукселем. Для дополнительной текстуры гарниром служил баклажановый крекер. Десерт команды был навеян многогранностью Витебска. Парфе из ряженки и шоколад руби – это мягкость и современность, баланс традиции и новаторства. Гречневый фильетин, лисички, облепиха и горьковатая пыль каркаде – контрасты, подобные тем, что встречаются в витебской живописи.

Поздравляем всех участников этого масштабного кулинарного события! И анонсируем уникальный проект CHEFS TALKS с участием представителей Первой белорусской команды на Chef a la Russe, а также приглашенных именитых шефов.

CHEFS TALKS, Международный кулинарный кубок – 2026, «Гранд-шеф отеля», Международный чемпионат кондитерского искусства, конкурс «Лучший торт родной страны» пройдут в Минске с 17 по 19 ноября в рамках 32-й Международной специализированной выставки-ярмарки «ПРОДЭКСПО-2026». Там вы сможете лично пообщаться с конкурсантами, узнать из первых уст о тонкостях борьбы и о том, какие условия приводят к победе.

Светлана Свирида

Учредитель и издатель:

Частное издательское унитарное предприятие «Овсянникова и К»

Свидетельство о регистрации
№ 1819 от 26.07.2016

Главный редактор:

Людмила Овсянникова

E-mail: lyudmila_ovs@list.ru

Тел.: +375 29 753 52 83,
+375 29 683 52 78

Реклама:

Ольга Дечко

E-mail: BCMagazine@list.ru

Тел.: +375 29 111 89 88

Дизайн и верстка:

Виталий Герасименко

Адрес редакции:

220073, Беларусь, г. Минск
ул. Пинская, 28а, офис 1а

Подписка в редакции:

Тел.: +375 17 302 44 59

E-mail: BCMagazine@list.ru

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. При перепечатке материалов ссылка на журнал обязательна.

Журнал распространяется методом прямой почтовой рассылки на территории Беларуси, стран СНГ, на специализированных выставках, а также по подписке.

Отпечатано в УП «ИВЦ Минфина».
ЛП № 02330/89 от 3 марта 2014 г.
Ул. Кальварийская, 17,
220004, г. Минск.
Подписано в печать 17.09.2026
Выход журнала 25.09.2026
Заказ № 468
Тираж 200 экземпляров
Цена свободная

©Пекарь&Кондитер, 2016

©Частное предприятие
«Овсянникова и К»