

Международный день повара



Международный день повара отмечается ежегодно 20 октября.

Кстати, в России есть его аналог — День работника пищевой промышленности каждое третье воскресенье октября, и в 2025 году праздник в календаре стоит совсем рядом с международным торжеством.

Когда отмечается День повара

Профессионалы кулинарной индустрии отмечают Международный день повара **20 октября**. В этот же день празднуют его и в России.

Однако у отечественных поваров есть еще один праздник — День работника пищевой промышленности.

В третье воскресенье октября отмечается День работника пищевой промышленности в России



В 2025 году международный и отечественный праздники стоят в календаре совсем рядом. Первый — 20 октября, второй — 19 октября.

Несмотря на важность работы поваров, ни их международный праздник, ни российский не являются государственными выходными. Чаще всего свой профессиональный день кулинары отмечают на рабочем месте.

История Дня повара

В 2025 году международному празднику Дня повара исполняется 21 год — его учредили в 2004 году по инициативе Всемирной ассоциации сообществ шеф-поваров. Это глобальная организация, ее членами могут стать все, кто неравнодушен к кулинарии и имеет соответствующее образование. По последним данным, в нее входят более 10 миллионов поваров из разных стран.

Элитой кулинарного мира считаются **рестораны с мишленовскими звездами** и, конечно, повара, которые стоят у руля кухни этих заведений. Мишленовская звезда, от одной до трех, — престижная отметка в кулинарном гиде Michelin, ресторанном рейтинге-справочнике, который выделяет заведения общепита, заслуживающие особого внимания.

В 2021 году впервые за всю историю существования гида Michelin был выпущен **справочник по ресторанам Москвы**. Звезды получили:

- **Artest Chef's Table (шеф-повар Артем Естафьев)** — две звезды;
- **Twins Garden (шеф-повара Иван и Сергей Березуцкие)** — две звезды;
- **«Белуга» (шеф-повар Евгений Викентьев)** — одна звезда;
- **Grand CRU (шеф Давид Эммерле)** — одна звезда;
- **Selfie (шеф Анатолий Казаков)** — одна звезда;

- **White Rabbit (шеф Владимир Мухин)** — одна звезда;
- **Biologie (шеф Екатерина Алехина)** — одна звезда;
- **«Сахалин» (шеф-повар Алексей Когай)** — одна звезда;
- **«Савва» (шеф Андрей Шмаков)** — одна звезда.

После начала специальной военной операции России на Украине гид «Мишлен» ушел из России. Таким образом, девять российских ресторанов, отмеченных звездами «Мишлен», **остались уникальными**. Многие из них до сих пор указывают на своих сайтах престижные звезды Красного гида (причем даже в том случае, когда именитые шефы покинули проект, как произошло в Twins Garden), хотя подтвердить свой статус у заведений пока нет возможности.



Традиции праздника

Фестивали кулинарного искусства

Во всех странах мира, которые входят во Всемирную ассоциацию сообществ шеф-поваров, — а их без малого 70, — в этот день стараются устраивать большие гастрономические ивенты. Например, фестивали кулинарного искусства, на которых традиционно представлено огромное количество вкусных блюд. Или мастер-классы, где каждый может почувствовать себя шеф-поваром и попробовать приготовить что-то новое.

Выставки кулинарной промышленности

В День повара международные компании не упускают возможность устроить выставки достижений, на которых представляют, в том числе новые

гаджеты, призванные облегчить работу профессионалов. Кулинары со всего мира традиционно посещают такие выставки и заводят на них новые полезные знакомства.

Соревнования студентов

В День повара или в День работника кулинарной промышленности российские студенты устраивают кухонные баттлы — соревнования в мастерстве кулинарии или смежных направлениях. Членами жюри иногда становятся преподаватели, но чаще всего судят своих коллег сами воспитанники учебных заведений.



Такие соревнования, конечно, носят неофициальный характер, но это всегда весело и атмосферно. В конце состязаний все участники и гости устраивают настоящий пир, едят приготовленное, фотографируют свои шедевры для соцсетей.

«Как-то раз я и сам участвовал в подобном состязании, тогда главной задачей было продемонстрировать свои навыки в карвинге — художественной резке из овощей и фруктов. Очень трудоемкая, филигранная и креативная работа. Отсутствие должного уровня техники карвинга я компенсировал фантазией, создав своеобразное "Лебединое озеро". Работа называлась "Болото мечтателей": основой была тыква, которую я фигурно вырезал в виде корзинки и наполнил водой с голубым красителем, из редисок сделал лилии, из огурца — листочки, а из дайкона — лебедей с крыльями. Еще сделал клювы из морковки. Лебедей расставил так, будто они взлетают», — поделился с «Лентой.ру» бренд-шеф медиаплатформы о еде Food.ru Сергей Кузнецов.

Традиции профессионалов

А вот профессиональные повара в этот день всегда заняты на кухне — как и во все другие праздники, если они не выпадают на их выходные. А те, кому посчастливилось отдыхать в свой профессиональный праздник, отмечают его в кругу семьи или с друзьями.

Что подарить повару на его профессиональный праздник

В беседе с «Лентой.ру» Сергей Кузнецов отметил, что в вопросе выбора презента нужно исходить из индивидуальных предпочтений каждого повара, которому готовится подарок. Направление его работы может подсказать интересные варианты.

Если человек изучает мексиканскую кухню, будет классно найти для него аутентичные специи, например колоритные перцы анчо, мулато, пасилью. Отличным подарком станет мраморная ступа с пестиком — под гуакамоле. Если же человек увлекается японской кухней, то можно подарить многоразовые красивые палочки для суши, которые также используются для сервировки мелких деталей, или заказать у квалифицированного кузнеца персональный нож. Да, качественный нож для повара — это всегда отличная идея подарка

Сергей Кузнецов бренд-шеф Food.ru

Всегда удачным подарком будет и новая техника — даже если такая у повара уже есть. Обновление арсенала всегда кстати, отметил Сергей Кузнецов. Например, можно подарить хорошую цитрусовую соковыжималку, комплект барного оборудования, кофейник типа пуровер



«На мой взгляд, лучший подарок для профессионального повара — это хорошая терка. Терки для сыра и цитрусовых — лучший друг любого шеф-повара, у меня их было очень много», — подытожил бренд-шеф Food.ru.



Поздравляю с праздником, мастера ножа и сковороды! Вы превращаете обычные продукты в настоящие произведения искусства.

Пусть ваша жизнь будет такой же яркой, вкусной и вдохновляющей, как ваши любимые блюда. Удачи и блестящих идей!

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.