

TWINS

EL IMPACTO DE
LA NUEVA COCINA RUSA
EN EL MUNDO



millesime!
collection





**N° 92 THE WORLD 50 BEST RESTAURANTS
THE DINERS CLUB WORLD'S 50 BEST RESTAURANT ACADEMY**

La lejana y misteriosa cocina rusa comienza tímidamente a despojarse de prejuicios convirtiéndose en una de las gastronomías que más seducen a gastrónomos de todo el mundo. **The White Rabbit** y **TWINS** han conquistado posiciones en la anhelada lista 50 Best y el mundo gira la cabeza hacia ellos para encontrarse con una cocina de sabores puros, ahumados y exóticos.

TWINS abrió en Moscú en diciembre de 2014 por los hermanos gemelos Sergey e Ivan Berezutskiy. Gracias a una formación temprana y excepcional, y unas cualidades innatas para la creatividad, han logrado que su restaurante se caracterice por plasmar la cocina contemporánea y moderna en Rusia. Sergey (Chef Joven del Año San Pellegrino en 2014), trabajó con Anatoly Komm en el restaurante **Varvary** en Moscú y en **Alinea** de Grant Achatz en los Estados Unidos, mientras que el CV de Iván incluye prácticas en **elBulli** y **El Celler de Can Roca** en España.

Sus menús ofrecen una visión vanguardista de la gastronomía de su país haciéndolos famosos internacionalmente, y posicionándose en la lista de los 50 mejores restaurantes del mundo en 2017 por segundo año consecutivo. Diseñado por ambos hermanos, el menú muestra platos seductores como *el venado y langostinos ahumados en corteza de abedul en la mesa* o *el helado de gachas de trigo sarraceno con porcini*. Platos típicos rusos que se combinan con la técnica moderna; una ofrenda de los hermanos Berezutskiy a los sabores rusos, que se hace posible a través de un compromiso con los ingredientes locales de temporada.

@twinspatriki

A SERGEY & IVAN BEREZUTSKIY

desde niños les encantaba cocinar con su madre, pero a la hora de entrar en la universidad, Ivan escogió la Escuela de Tecnología, porque su abuelo era ingeniero, su madre era ingeniero, y era una la tradición familiar, una tradición que uno de los dos debía seguir. Sergey sin embargo entró en la Escuela de Cocina. Finalmente Iván optó por cambiar sus estudios y empezaron a formar un futuro que les convertiría en parte de la élite gastronómica de su país.

Trabajaron por separado la mayor parte de su vida, incluso en diferentes ciudades, Sergey en Moscú e Ivan en San Petersburgo. Y además eran muy diferentes como personas, así que decidieron hacer sus prácticas en restaurantes que se adaptaran a su personalidad.

—
AUBERGINE'S TWINS
—



inside twins
.....

DOS MENTES, CUATRO MANOS

**“Al principio dividíamos las responsabilidades
pero ahora cada uno trabaja donde se necesita
en el momento dado”**



dixit

SERGEY BEREZUTSKIY

“Es un proyecto muy ilusionante,
que espera seguir sorprendiendo durante mucho tiempo a clientes
y por supuesto a todas las personas que en él colaboran”



COCONUT SEMIFREDDO WITH LIME WHIP AND YOUNG CORN

SERGEY **S**OBRE GRANT ACHATZ

“**Cuando descubrí a Grant Achatz**, vi fotos de sus platos y leí algunas entrevistas tuve claro que tenía que trabajar en su restaurante Alinea. Esta fue una de las decisiones más importantes y difíciles de mi vida, yo era un cocinero de Moscú y no estaba seguro de dejar mi trabajo. Y nunca me arrepentí”



GRANT ACHATZ
RESTAURANTE ALINEA / CHICAGO
3 ESTRELLAS MICHELIN

dixit

IVAN BEREZUTSKIY

S O B R E F E R R Á N A D R I À

.....

“El Bulli fue una oportunidad única.

Fui el primer y el último chef ruso que hizo prácticas en elBulli, fue en 2011. Supuso para mí una revolución personal, sentí que mi mente se transformaba. Nadie en el mundo pensaba como Ferrán y para mí, esta fue la lección más importante.”



FERRÁN ADRIÀ

RESTAURANTE ELBULLI / CALA MONTJOI

3 ESTRELLAS MICHELIN

I V A N S O B R E J O A N R O C A

“Trabajar con Joan Roca en El Celler de Can Roca me enseñó que no hay fronteras, que puedes hacer absolutamente todo si quieres, sin olvidar mirar atrás hacia nuestros ancestros y las tradiciones de un país”



J O A N R O C A

R E S T A U R A N T E E L C E L L E R D E C A N R O C A / G I R O N A

3 E S T R E L L A S M I C H E L I N

inside twins

.....

EL PRODUCTO LOCAL

“**Tenemos productos únicos** como el cangrejo Kamchatka y una gran cantidad de mariscos del lejano Oriente. Variedades de setas y bayas, y puede que la mayor diversidad del mundo en peces de agua dulce. Los pescados blancos merecen una mención especial: *el ancho blanco, muksun o el salmón blanco siberiano son increíbles y se pueden encontrar solo en los ríos de Siberia*”



inside twins
.....

LA NUEVA COCINA RUSA

“Estamos en el comienzo del gran estallido de la cocina rusa.

Están mejorando tanto las habilidades de los chefs como la calidad de los ingredientes. Rusia es un país muy grande, con ocho zonas climáticas, desde el Ártico hasta el subtropical, razón por la que tenemos una gran diversidad de ingredientes. Y existen múltiples naciones con sus propias tradiciones en la cocina”

—
THE SWEETEST DYNAMITE YOU'VE EVER TRIED
—



inside twins

I V A N & S E R G E Y B E R E Z U T S K I Y

.....

BEEF NECK WITH BEETROOT,
TRUFFLE SAUCE AND
ALTAY CHEESE FONDUE



©VANYA BEREZKIN



inside twins

IVAN & SERGEY BEREZUTSKIY

.....

CELERY AND PEARL BARLEY



inside twins

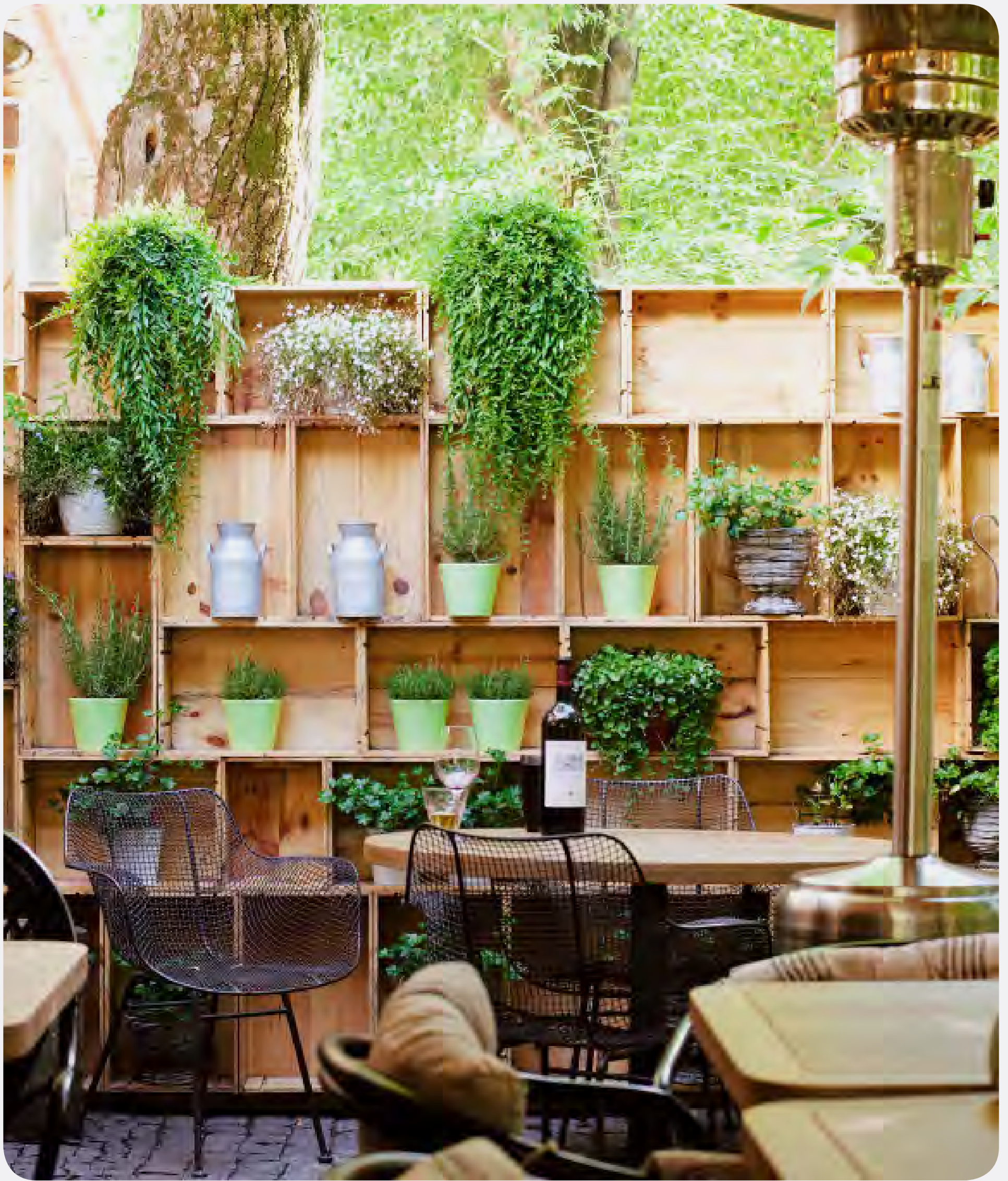
.....

EL RESTAURANTE

“Explicamos a través de nuestra cocina todas nuestras similitudes y todas nuestras diferencias.

Parecemos iguales pero somos diferentes como personas y tratamos de expresarlo en nuestros platos”





.....
TERRAZA / RESTAURANTE TWINS
.....



.....
LÁMPARA DE SALA / RESTAURANTE TWINS
.....



ПОДУШЕЧКИ С
БРУСКЕТТА С О
ТАР-ТАР ИЗ КОП
ПАШТЕТ ИЗ КЪР
САРАТ С МАРИ
СПАДКИЙ БЪР

.....
FOOD BAR / RESTAURANTE TWINS
.....



.....
SALA / RESTAURANTE TWINS
.....

DIXIT SERGEY



Mi gran receta Granma's borsch ①

Un ingrediente Pescado de agua dulce

Mi restaurante Alinea ②

México "He visto presentaciones de chefs mexicanos en congresos internacionales y estoy deseando degustar tantos productos y recetas locales como sea posible."



DIXIT IVAN



Mi gran receta Pan fresco con adjica, ③
una típica salsa de tomate picante del sur de Rusia.

Un ingrediente Hongos

Mi restaurante Mugaritz ④

México “Admiro a los chefs mexicanos porque logran transmitir su cocina nacional al mundo y la convierten en tendencia global.”





hipnotizados por twins

POR MARÍA FORCADA

millesime!
collection