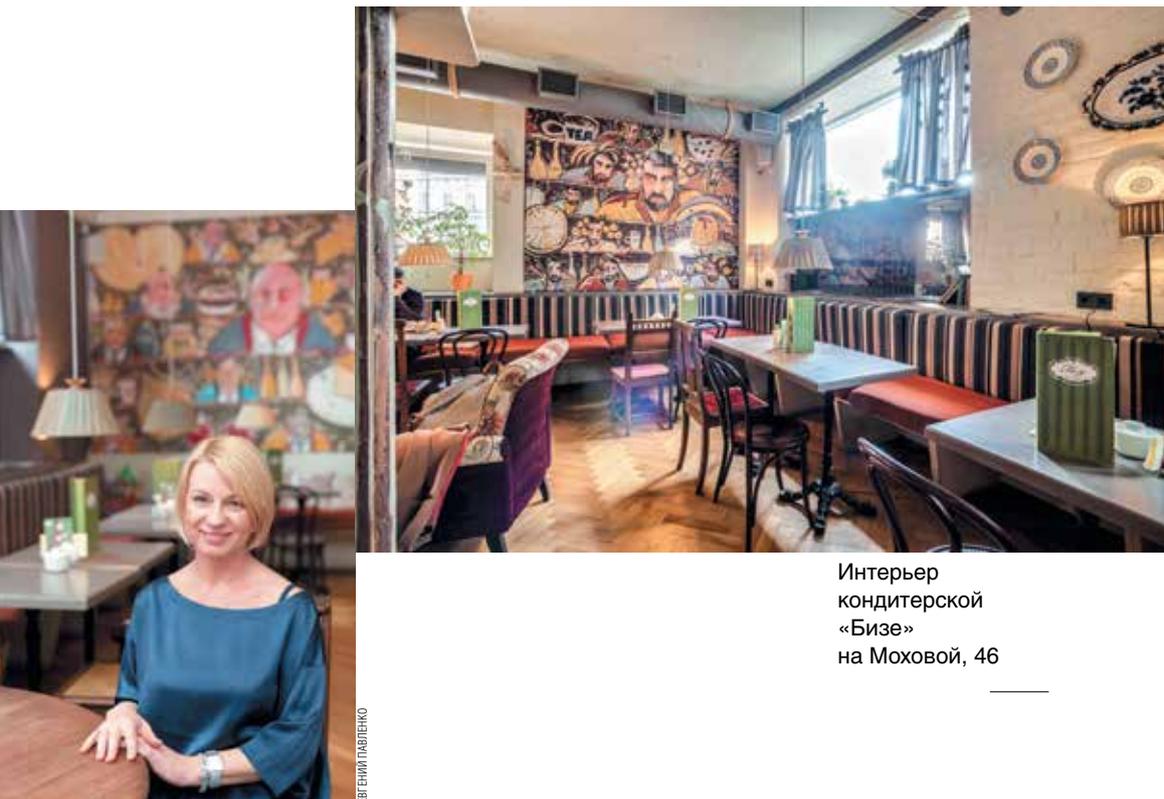


# МАРИЯ МАРТЫНОВА: «МАРИИНКА — ЭТО ПРИЗНАНИЕ!»



Интерьер  
кондитерской  
«Бизе»  
на Моховой, 46



Фирменный десерт  
от «Бизе»

Кондитерские «Бизе» становятся неотъемлемой частью исторического центра города, наверное, не случайно: здесь акцент сделан на сладкую классику, русскую и интернациональную, а интерьеры вписались в петербургскую литературно-театральную богемную атмосферу. Например, в заведении на улице Моховой, где мы беседуем с владелицей «Бизе» Марией Мартыновой, со стен смотрят живописные панно с портретами литераторов Сергея Довлатова и Иосифа Бродского — они жили неподалеку. Скоро откроется и еще одна кондитерская, четвертая в сети, на севере города.

— Сейчас, когда ваши кондитерские уже известны, вам легче открывать новую?

— Легче, конечно. У нас уже сложилась команда: дизайнер интерьера Дмитрий Давыдов, строители, PR-агентство. За четыре года мы собрали коллектив профессионалов.

— Почему вы выбрали улицу Композиторов, а не исторический центр города, как раньше?

— Центр насыщен заведениями на любой вкус. Благополучные спальные районы — перспективное направление. Место это активное: большие территории, много людей, а сходить им практически некуда. Если люди работают в центре, то в выходной им не очень хочется выбираться туда же. Наша четвертая кондитерская, открытие которой я планирую в июле, может стать приятным местом для встреч.

— В чем секрет вашего успеха?

— Я нашла дело своей жизни, кондитерские — это мое, я это чувствую и очень люблю. И, конечно, собираю такой же увлеченный коллектив. Можно сказать, что в «Бизе» каждый день — праздник. Каждый день мы делаем праздничные торты для дней рождений и торжеств, детских, взрослых, корпоративных. Среди наших гостей есть и знаменитые люди, и известные компании, это очень приятно. Нам нравится делать людям праздник!

— Вы каждый год прибавляете по заведению, поделитесь полезными советами?

— Я все изучала на собственном опыте, начиная от строительных вопросов до управления персоналом. И сразу планировала сделать качественное заведение и предложить отличный продукт, где будет продумано все: широкий ассортимент, обученный персонал, привлекательный дизайн и приятная атмосфера. В первой кондитерской были недочеты с обслуживанием. Ошибки оперативно исправлялись и больше не повторялись. Мой совет: нельзя экономить на персонале и контроле за ним. Кадры — это проблема. Но за тех, кто неравнодушен к своему делу, нужно просто хвататься. Своих кондитеров мы вывозили в Лондон, шеф-кондитера планирую отправить во Францию. Когда видишь потенциал, то и обеспечить карьерный рост не проблема. Одна девушка начинала кассиром — стала управляющей.

— Насколько сложно оставаться на плаву в городе, где много и кондитерских, и мастеров в этой сфере?

— Достойных кондитерских гораздо меньше, чем кажется. Многие работают на смесях, копируют европейские новинки. Для нас важно стабильное высокое качество, широкий ассортимент и демократичные цены. Да, натуральное и высококачественное сырье, которое мы используем, дорогое, себестоимость пирожных, разумеется, возрастает. Но поверьте, это сказывается на вкусе. А если вкусно, то вы придете в «Бизе». В ресторанах встречаются хорошие кондитерские изделия, но не всегда удобна именно ресторанный подача — она требует времени. Мы работаем не только как магазин, но и как кафе.

— На что или на кого вы ориентируетесь, пополняя меню?

— Считаю, что европейская мода и вкус российских покупателей — это разные вещи. Я ездила по Италии и Франции, изучая кондитерскую сферу, и уверена, что продукцию нужно адаптировать. Практика показывает, что самое популярное — это эклеры и «Картошка». Абсолютный хит «Бизе» — булочки с маком, таких больше никто в городе не делает. Безусловно, многие наши гости постоянные, и мы хотим их радовать и удивлять. С самого начала мы стали предлагать новые идеи: представляем сезонные коллекции десертов. В прошлом году к 310-летию города сделали тематические пряники с символами Петербурга. Это настоящие кондитерские миниатюры, расписанные вручную. Наш шеф-кондитер воссоздает старинные русские и советские рецепты, это и ароматные тульские пряники, и печенье «Курабье». К праздникам делаем тематическую продукцию, каждый год разное. У нас был проект, где знаменитые петербургские дизайнеры одежды совместно с кондитерами сделали новые рецепты пирожных. Так в меню появилось оригинальное пикантное пирожное «Верди» от Олега Бирюкова, где в трюфельную массу добавлен перец чили. Этой весной мы представили коллекцию «Цветы». Теперь в «Бизе» можно попробовать сахаренные лепестки цветов, популярное лакомство при дворе европейских монархов, и нежное пирожное-суфле со вкусом и ароматом розы и фиалки из Прованса.

— Новая кондитерская, оригинальные пирожные — каким еще достижением вы гордитесь?

— Вот уже год как мы поставляем нашу продукцию в Мариинский театр. Они искали что-то классическое, достойное уровня Мариинки. Мы очень горды тем, что в театральном буфете теперь есть наши пирожные. Я старшей дочерью ходила на балет «Лебединое озеро», и в антракте мы увидели, что наша продукция пользуется популярностью. Подсели к двум женщинам — они сказали, что пирожные в этот раз потрясающе вкусные! Вы должны понять, почему для меня работа с Мариинским театром — это что-то особенное, ведь я родилась в Ленинграде и мои бабушка и дедушка жили здесь. Мариинка — это признание!

Светлана Хаматова