



ЕВГЕНИЙ ГАВЛЕНКО

РУСТАМ ТАНГИРОВ: «МОИ ГОСТИ ЕДЯТ С РУКИ»

О ТОМ, ЧТО ИЗМЕНИЛОСЬ
ЗА ЧЕТЫРЕ ГОДА СУЩЕСТВОВАНИЯ
РЕСТОРАНА LE CRISTAL, КАК ПОЛИТИКА
ВЛИЯЕТ НА КУЛИНАРИЮ И ПОЧЕМУ
В ПЕТЕРБУРГЕ НЕТ ЗАВЕДЕНИЙ
С МИШЛЕНОВСКИМИ ЗВЕЗДАМИ,
РАССУЖДАЕТ ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА
РУСТАМ ТАНГИРОВ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Четыре года для ресторана — это много или мало?

РУСТАМ ТАНГИРОВ: Это нормально. В Петербурге есть рестораны, которым больше десяти лет. Но около 60% заведений закрываются в первые два года своей работы. Для нас четыре года — это уже большая, серьезная дата.

G: Что-то меняется?

Р. Т.: Безусловно. С каждым годом, с каждым сезоном мы стараемся совершенствоваться — становиться лучше и интереснее. Как с точки зрения кухни, так и с точки зрения качества обслуживания. Появляется что-то новое. Сейчас, например, мы сделали большой винный шкаф на 200 бутылок. Скоро откроется гастрономическая комната, куда будут поставляться деликатесы из Италии, Испании, Франции. Это как огромный холодильник с прозрачными стеклянными дверцами: люксовый вариант гастрономической лавки для наших гостей и для тех, кто живет на яхтах.

G: Как часто происходят изменения в меню?

Р. Т.: Меню обновляется три раза в год. Правда, есть хиты, которые готовятся только у нас и пользуются неизменным спросом, поэтому мы их оставляем. Например, семга фирменного посола, салат из мурманского краба с яйцом-пашот, морские гребешки на пюре из корня сельдерея, воки. Не буду лукавить, у нас воки — одни из лучших в городе, и все это прекрасно знают. Кроме того, хорошая линейка домашних десертов — мороженое и сорбеты мы делаем сами, в том числе фирменное малиновое эскимо. Эти и другие блюда не уходят из меню, поскольку постоянно востребованы.

G: По каким принципам обновляется меню Le Cristal?

Р. Т.: Обязательно по сезону. Иногда — с учетом внешней политики. Недавно запретили ввоз в Россию мяса из Австралии и Америки. А мы его закупали достаточно много. Куда они теперь его будут сбывать? Делать стратегические запасы на 40 лет, как в случае с «ножками Буша»? К сожалению, наши фермеры не справятся с таким большим наплывом рестораторов. Их бычков хватит месяца на полтора — два.

G: И что же, все рестораны перейдут на вегетарианские блюда?

Р. Т.: Нет, конечно. Я привожу хорошую говядину из Москвы. Это мясо из Новой Зеландии — она от Австралии практически ничем не отличается: климат совершенно одинаковый и, думаю, условия житья-бытья бычков тоже. На сегодняшний день это лучшее мясо в России. Также поставки в Россию идут из Южной Америки: Уругвая, Бразилии, Аргентины.

G: А из местных продуктов что используете?

Р. Т.: Основной акцент делается именно на местный продукт. Из того, что есть в Северо-Западном регионе, — это в первую очередь краб и гребешок. У меня в Мурманске хорошие поставщики, я уверен в качестве продукта. В меню есть также речной окунь, много вариантов приготовления сига: тартар, жареный, маринованный, икра. Естественно, форель, лосось...

G: А семга?

Р. Т.: Нет, семга норвежская. А вот грибы, ягоды, корнеплоды — местные. Когда была молодая крапива, готовил суп из крапивы. Расцвели одуванчики — варил из них варенье. Еще было варенье из молодых еловых шишечек.

G: Вы нарочно выбираете нестандартные продукты?

Р. Т.: Наоборот! Любой продукт можно приготовить так, что он будет необыкновенным. Как только сезон начинается, продукт попадает в наши руки — начинается поиск идей для блюд. Возьмем, к примеру, обыкновенную свеклу. Что мы обычно делаем? Холодный и горячий борщ, салат с чесноком и майонезом. А мы недавно на мастер-классе готовили свекольное гаспачо, свекольное ризотто, десерт из свеклы «Семь текстур». То же самое относится и к моркови — из нее можно готовить массу интересных блюд. Все гениальное просто.

G: А как меняется ситуация на рынке?

Р. Т.: Все говорят, что мы отстаем от западных ресторанов лет на двадцать-двадцать пять. Но у нас появилась коалиция профессиональных поваров — их немного: десяток в Петербурге и столько же в Москве, которые, работая они в Европе, уже имели бы мишленовские звезды. Мы недоотягиваем до Мишлена не по уровню еды, а по многим другим критериям. По уровню еды мы, можно сказать, даже опережаем некоторые рестораны в Европе.

G: Ваша программа на телеканале «Еда» называется «Запасайся кто может!». А ресторан делает запасы на зиму?

Р. Т.: Стараемся по максимуму заготовить те продукты, себестоимость которых осенью снижается. Например, помидоры и болгарский перец в сезон стоят 10–20 рублей за килограмм (сейчас — 120), и мы делаем лечо. Это очень хорошая закуска, которую гости зимой с удовольствием покупают домой и едят на банкетах в наших ресторанах.

Много заготовок делаем — и компотов, и салатов, и грибов (соленые рыжики, маринованные белые). Много черники, брусники, клюквы. Морошки мы в прошлом году заготовили около 200 кг чистого обработанного пюре. Морошка — продукт нашего региона, в ней много полезных питательных веществ. Стоит она, конечно, космических денег. У нас — около 700 рублей за килограмм (необработанная), а в Москве и до 2 тыс. доходит!

G: Вы часто ездите на стажировки за рубеж...

Р. Т.: Ни один шеф не может знать все. Я стараюсь ухватиться за любую возможность получить новый опыт. Стажировался в Италии, Испании, Франции, Финляндии, Таиланде. Недавно был в ресторанах в Лос-Анджелесе и Лас-Вегасе. Правда, блюдами они меня не удивили. А вот дисциплина и отношение к своей работе сильно отличаются от России. Шеф одного из отелей, в подчинении которого находится около 700 человек, сказал мне: «Я никогда дважды не повторяю». Я над этим больше трех лет работаю, но добиться результата пока не удается.

G: Много ездите, много видите — значит, много знаете. Что в тренде?

Р. Т.: Так называемая новая русская кухня с необычной презентацией блюд. Фермерские продукты, органика. Скандинавский стиль.

G: Кстати, о Скандинавии. Недавно в Le Cristal прошел фестиваль скандинавской кухни Volvo Nordic Cuisine. Каковы впечатления?

Р. Т.: Фестиваль проходил в Петербурге и в Москве. Меня пригласил Константин Ивлев, шеф-повар московского ресторана Wicked, где и состоялось открытие. Мы готовили три блюда. Холодную заку-

ку из семги и копченого угря делал наш шведский коллега, шеф-повар московского ресторана Scandinavia Карл Юнас Грип. Константин готовил горячее — жареную оленину с яблочным пюре и вареньем из шишек. А я закрывал это вкусное мероприятие десертом — сорбетом из крыжовника на медовом бисквите с чатни из ревеня и безе из морошки и кедровых орехов. Было приятно, когда посол Швеции в России Вероника Бард Брингеус подошла, пожала мне руку и сказала: «Рустам, вы меня очень удивили. Я не думала, что из обычной ягодки, которая везде растет, можно сделать такой замечательный десерт».

G: Эти блюда можно у вас попробовать?

Р. Т.: Если гости заказывают, мы можем приготовить.

G: А чего ждать в ближайшем будущем?

Р. Т.: В конце июля приедет известный шеф-повар из Японии, и мы будем готовить гастрономический вечер японской кухни. Настоящей, а не той, что подают в большинстве наших ресторанов. Продукты тоже придут из Японии. Уже действует летнее меню, в котором много интересных позиций. Например, салат с личи, земляникой и пещерной горгонзоллой; филе тюрбо на морковном конфи; десерт Only mango — только манго, в разных вариантах текстур.

G: Вам нравятся эксперименты с текстурами?

Р. Т.: Я этим занимаюсь уже несколько лет. Есть подобные десерты из груши (груша в красном вине и в мятном песто, грушевый сорбет) и клубники (клубничные крем, тартар, сорбет).

G: А насколько гости готовы к экспериментам? Стоит ли потакать массовому вкусу или нужно воспитывать его?

Р. Т.: Блюда в основном меню должны быть просты и понятны. А экспериментировать можно в специальных сетках. Хороший повар должен уметь приготовить и котлеты с пюрешкой, и что-то необычное, что отличает его от коллег. Мои постоянные гости мне доверяют и переходят за мной из ресторана в ресторан. В нашей среде это называется «едят с руки», то есть полагаются на вкус и профессионализм шеф-повара, готовы воспринимать его идеи и пробовать новые вкусы. ■