

СДЕЛАТЬ «МЕТРОПОЛЬ» ПЕТЕРБУРГСКИМ БРЕНДОМ

РЕСТОРАН НА УГЛУ САДОВОЙ И ПЕРЕУЛКА КРЫЛОВА (СНАЧАЛА ОН НАЗЫВАЛСЯ «ГОСТИНЫЙ ДВОР», ЗАТЕМ «ЛЮКС») СТАЛ КУЛЬТОВЫМ УЖЕ В КОНЦЕ XVIII ВЕКА. А В СОВЕТСКИЕ ВРЕМЕНА «МЕТРОПОЛЬ» И ВОВСЕ БЫЛ ОДНИМ ИЗ СИМВОЛОВ ЛЕНИНГРАДА. ШЕФ-ПОВАР АЛЕКСЕЙ БАРИНОВ, ПРИГЛАШЕННЫЙ НА РАБОТУ В «МЕТРОПОЛЬ» ПОЛГОДА НАЗАД, СТАВИТ ЦЕЛЬ ВЕРНУТЬ ЗАВЕДЕНИЮ БЫЛУЮ СЛАВУ. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Как вы отнеслись к приглашению стать шеф-поваром такого легендарного заведения?

АЛЕКСЕЙ БАРИНОВ: Это был очень ответственный шаг для меня. Мы довольно долго привыкали друг к другу (ведь ресторан — это живая субстанция), я пытался почувствовать его душу. «Метрополь» — это не просто один из множества ресторанов, которые вырастают, как грибы после дождя, и с такой же легкостью уходят в небытие. Это особый ресторан, у него есть история. И с ним нельзя обращаться абы как. Нельзя пригласить шеф-повара, который наготовит блюдо из интернета.

G: А что, бывают и такие шеф-повара?

А. Б.: Я бы сказал: бывают не такие. Я очень долго смотрел, чем и как живет ресторан, кто в него ходит, чего от него ждут. Постоянных гостей у нас много, и я заметил, что они хотят попробовать новое. Мы постоянно разрабатываем новинки, вводим их в меню и анализируем реакцию гостей.

Сейчас создаем новую концепцию меню. Потому что все-таки «Метрополь» — это русский ресторан, и фундаментально кухня должна быть русской. Она такой и будет, но с авторскими нотами, с какими-то штрихами современных популярных тенденций. Например, будет специальный раздел с блюдами, которые концептуально отличаются от основного меню и в подаче, и в приготовлении. И мы будем их менять в зависимости от сезонности, от наличия продуктов, от интересных предложений поставщиков.

G: И от фантазии повара?

А. Б.: Да, это именно авторское направление. И начать мы решили с блюд с пан-азиатскими нотками. Это одно из самых популярных сегодня кулинарных направлений. В специальном меню обязательно будут «Том Ям» с кокосовым сорбетом и, конечно, утка.

G: По-пекински?

А. Б.: Нет, не по-пекински, но в азиатском стиле. Как именно — вскоре узнаете. Кроме того, в основном меню будет также представлена итальянская кухня (Петербург исторически очень тесно связан с Италией, а кухню этой страны и сегодня любят жители нашего города), испанская, латиноамериканская.

G: Если говорить о русской кухне, будут ли в меню какие-то исторические параллели? Возможно, блюда, которые не менялись на протяжении полутора сотен лет истории ресторана?

А. Б.: Да. Первым шагом, который мы сделали в этом направлении, был салат оливье, который готовится именно по классическому рецепту начала XIX века — с соусом провансаль, с раковыми шейками. Мы будем и дальше включать в меню блюда, которые отсылают нас к истории ресторана и кулинарным традициям России.



G: Например, советского периода?

А. Б.: В том числе. Начиная от десертов (мы тесно связаны с кондитерской «Север-Метрополь», которая тоже является знаковой для Ленинграда-Петербурга) и заканчивая блюдами, которые входили в рацион советских ресторанов. Я в этом направлении работаю. Один из моих любимых супов — это рассольник «Ленинградский», я хочу сделать его в концептуальной авторской подаче, но это будет тот же самый рассольник «Ленинградский» из сборника рецептов 1956 года, по которому я сдавал экзамен на втором курсе техникума.

G: Есть какие-то позиции, которые всегда были и будут?

А. Б.: Конечно. Это всевозможные заливные, оливье в разных вариантах, селедка под шубой. Уже сейчас селедка под шубой у нас представлена в новой концепции и подаче: не привычные перетертые свекла с морковью слоями, а каждый ингредиент отдельно. Можно смешивать по своему выбору. И другие традиционные блюда мы тоже стараемся обновлять. Например, сейчас все бегут за правильным питанием: фитнес, овощи и все остальное... Мы идем навстречу этим пожеланиям и разрабатываем заливные из овощей, присущие конкретно нашему региону.

G: В последние годы много говорят о том, что у Петербурга должен быть свой гастрономический бренд, символ. Что, по-вашему, могло бы им стать?

А. Б.: В этом как раз и состоит моя цель — сделать «Метрополь» петербургским брендом, как когда-то он был ленинградским. Конечно, хочется охватить все и

сразу, но это сложно. Будем шаг за шагом идти к цели, так учили меня мои наставники — японские шеф-повара, с которыми я работал в конце 1990-х — начале 2000-х годов. У них очень сильная философия отношения к работе: скрупулезность, мастерство, тонкое оттачивание шаг за шагом всех моментов, чтобы добиться идеала.

G: Вы используете традиционные или инновационные способы приготовления?

А. Б.: Процентах в восьмидесяти блюд для дготовки используется технология су-вид. Особенно это касается тех классических рецептов, в которых раньше использовались тушение под крышкой, томление в русской печи. Су-вид позволяет улучшить вкусовые качества блюд. Например, телячьи щечки — их можно, конечно, тушить долгое время в соусе с овощами, но с использованием су-вид они получатся намного вкуснее, сохраняя форму и сочность. И грудка пулярки с соусом из сморчков, приготовленная по этой технологии, останется сочной.

G: Предпочтения гостей в кризис не стали скромнее?

А. Б.: Нет, они не стали скромнее. Но кризис подтолкнул поваров к тому, чтобы делать что-то интересное. До введения санкций было легко заказать свежие креветки из Средиземного моря и просто поджарить их. Конечно, это вкусно, но ты не проявляешь никакой фантазии, ты не работаешь — никакого творчества. А теперь? Попробуй найди, попробуй сделай. Мы сейчас ведем переговоры с рыболовецкой компанией, занимающейся промыслом в Карелии и в Ладозе. Из ладож-

ской рыбы (поверьте, я пробовал!) можно сделать блюда, которые намного лучше средиземноморских креветок или испанского осьминога. Будем включать в меню осетра в разных видах — от стандартного банкетного варианта (мы же проводим много мероприятий, по желанию можем запечь и осетра, и поросенка) до блюд а la carte. К примеру, салат с подкопченным осетром, овощами, листьями салатов и специальной заправкой.

Сейчас на пике локальные продукты — и это правильно. Локальность в кухне — одна из главных черт хорошего ресторана.

G: А за осьминогами пусть ездят в Испанию?

А. Б.: Почему нет? И вообще, может показаться странным, но вся эта экзотика как-то надоела.

G: А селедка не надоела?

А. Б.: А селедка не надоела!

G: Почему так?

А. Б.: Потому что местный, родной продукт. Человек должен питаться продуктами своего региона. Я даже читал, есть исследования, что это заложено на генетическом уровне. Да, конечно, что-то новенькое иногда вкусно попробовать. Я, когда приезжаю на Сицилию, питаюсь морепродуктами, которые покупаю на рынке, и министроне бабушка Стефания в одном ресторанчике готовит просто поразительно. Но даже там я скушаю по борщам! Не будет наш человек каждый день есть рис с соусом терияки или осьминога.

G: Как часто будет меняться меню «Метрополя»?

А. Б.: Как минимум раз в полгода будет обновляться основное меню и раз в месяц — специальное. У нас есть еще один раздел — дегустационное меню, составленное из блюд основного меню, скомпонованных в пары и даже трио, чтобы гость мог попробовать сразу несколько позиций и сравнить их. Например, дегустационный сет горячих закусок — это крабовая лазанья и равиоли с рикоттой и раковыми шейками: два полноценных блюда в одной подаче. Аналогичные сетов составлены из рыбы, мяса, холодных закусок.

G: У вас есть любимые блюда?

А. Б.: Я без супов жить не могу. Если не съем суп, организм расстраивается. А вообще, я питаюсь достаточно разнообразно и всегда слушаю свой организм — чего он хочет. Если он говорит: «Хочу что-нибудь из моркови» — я делаю что-нибудь из моркови.

G: Личные предпочтения как-то влияют на то, что вы предлагаете гостям?

А. Б.: Конечно, влияют. Я не навязываю, понятно, свой вкус. Но не готовлю то, что мне не нравится, как бы это ни было популярно и востребовано. Я не предлагаю гостям то, что не стал бы есть сам. ■