

«Хороший шеф — всегда деспот»

Ана Рош и ее кухня

В НАЧАЛЕ марта Ана Рош, названная в этом году лучшим шефом-женщиной в мире (World's Best Female Chef по версии престижного рейтинга The World's 50 Best Restaurants), приехала в Сочи, чтобы выступить на международном гастрономическом фестивале Iкра. Повар-самоучка, Ана пропагандирует кухню нулевого километра. Это значит, что все попадающие на ее кухню продукты растут рядом с рестораном, из окна которого она видит морской порт и лодки знакомых рыбаков. Вместе с мужем, известным сомелье Вальтером Крамаром, она превратила семейный придорожный трактир в одну из мировых кулинарных достопримечательностей, а сама стала звездой гастрономической вселенной.

— Почему на кухне Nisa Franko оказались вы, а не ваш муж, которому ресторан и отель, в котором он находится, достались по наследству?

— Отвечу вам так же прямо, как вы сформулировали вопрос. До того как мы поняли, что одному из нас придется отправиться на кухню, а другому — управлять ре-

стораном, у нас были грандиозные планы развития ресторана, но не было никакого представления о том, как их реализовать. Мы старались изо всех сил, но качество было совсем не таким, каким мы его себе представляли. В общем, Вальтер, как профессиональный повар, отправился на кухню, но ему не хватило концентрации и дисциплины, без которых карьера шефа, нацеленного на долгую жизнь в профессии, невозможна. Может, ему не хватило мотивации — он в то время уже увлекся вином. Мы никогда не обсуждали с ним нашу рокировку, это стало молчаливым соглашением, но я взяла на себя роль шефа.

Я прекрасно помню этот момент в мельчайших деталях. Я вхожу в кухню, закрываю дверь и говорю себе: «Ана, что ты делаешь!» Мне было тогда 30 лет, и я не была профессиональным поваром. Чтобы приобрести нужные знания, мы намотали тысячи километров в поездках по разным ресторанам, от El Buli и El Celler de Can Roca до Fat Duck. Меня мучило понимание того, что мои руки не в силах сделать то, что представлялось таким очевидным и простым умом.

— Как получилось, что повар-самоучка стала одной из самых влиятельных фигур гастрономического мира? Кто вам помогал?

— Первые три года я делала бесконечные ошибки, продвигалась вперед по шажочку, возможно, теряла гостей, потому что мы не могли себе позволить закрыть ресторан на годы моей учебы. Он все время работал, мы должны были поддерживать семейное дело и выплачивать кредиты. Мои дети родились едва ли не на кухне и точно выросли на ней, они там ели, играли, спали. Мне снились кошмары, я тряслась перед каждым ужином и не справилась бы без помощи. Она пришла от Матеея Томашича, друга моего мужа. Он был поваром в мишленовском ресторане в Италии, но жена поставила его перед выбором: «Или кухня, или я». Он выбрал любовь, стал преподавать в одной из гастрономических школ Триеста и согласился консультировать нас. Мы оба выиграли от этого. Он потратил жене, но сохранил возможность бывать на кухне, а наконец обрела возможность использовать свои руки как надо.

Я помню один из самых важных его уроков так, словно это было вчера. В то время я готовила еще довольно простые блюда, что-то вроде запеченных баклажанов с соусом беарнез и красными перцами, очень летнее, легкое блюдо. Он попробовал его, вернулся через неделю, застал меня на кухне за готовкой и спросил: «Что ты делаешь?» Я ответила, что те самые баклажаны. И он сказал: «Ты должна делать их ровно так же, как и неделю назад, без каких-либо отклонений. Точность в нашей работе самое важное». С тех пор я сама требую от своего персонала высочайшей точности в приготовлении наших блюд.

— Итак, вы очутились в мужском мире и должны были конкурировать с шефами-мужчинами.

— Те или иные гендерные аспекты, связанные с гастрономией, чаще обсуждают медики, а не повара. Мои лучшие друзья-шефы — все мужчины. Но добиться признания с их стороны было непросто. В

2012-м я была приглашена в качестве первого шефа-женщины принять участие в проекте Cook It Raw. Это был настоящий мужской клуб. Лучшие шефы со всего мира, и ни одной женщины среди них. Попасть туда было невероятной удачей. Мое сердце металось, как птица в клетке, уже за десять дней до начала поездки. Но я все равно опоздала на самолет. Когда я приехала, опоздав на двенадцать часов, пресс-конференция и интервью уже закончились. Парни сидели в зале и разговаривали. Я вошла, и все разговоры мгновенно прекратились. Все смотрели на меня. Еще бы, я была в мини-платье и босоножках на высоком каблуке, одежда совсем не так, как подобало бы, чтобы соответствовать всем этим серьезным джентльменам. Мне было ужасно неловко. Дальше все пошло еще хуже. Мы должны были эффектно подплыть к берегу на каяках, где нас ждали журналисты и гости гала-ужина. В нашу лодку загрузили ящик водки, ее нужно было передать в бар. На виду у всех каяк перевернулся, и я оказалась в воде. Бутылки водки эффектно обрамляли мое лицо. Мне пришлось сушить платье. Час спустя я резала мясо, чтобы готовить на костре, на стол прыгнула собака и укусила меня. Пришлось вызвать хирурга и наложить швы. На следующий день я готовила с Рене Редзепи и Мауро Колагреко. У них были сладкие ягоды, а у меня свекла. Рене тогда еще пошутил, что если прилетит оса, то она все равно выберет не ягоды, а женские гормоны. Оса прилетела и ужалила меня в палец, который раздулся до невероятных размеров. И снова вызывали врача. Все уже просто смеялись надо мной. Но потом настало время прощального гала-ужина, и мое блюдо оказалось одним из лучших. Я моментально стала одной из них, меня приняли в клуб. Сегодня многие из этих мужчин — мои лучшие друзья.

— Видите ли вы разницу во вкусовом подходе шефов-мужчин и женщин?

— Для гурмана не так уж и важно, кто ему готовил — мужчина или женщина. Вне за-

