

НЕ ТОЛЬКО ПИЦЦА

СЕГОДНЯ В РОССИИ ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ ОДНА ИЗ САМЫХ ВОСТРЕБОВАННЫХ. В МОСКВЕ БУМ ИТАЛЬЯНСКИХ РЕСТОРАНОВ. ВСЕ БОЛЬШЕ ПОВАРОВ-ИТАЛЬЯНЦЕВ ПРИЕЗЖАЮТ СЮДА, ЧТОБЫ ОСТАТЬСЯ. А РЕСТОРАНЫ ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ ОСВАИВАЮТ ВСЕ НОВЫЕ И НОВЫЕ СЕГМЕНТЫ РЫНКА.

НИКОЛАЙ КИРИЛЛОВ

ДЕМОКРАТИЗАЦИЯ КУХНИ Итальянская кухня громко заявила о себе в 1995 году, когда в районе метро «Улица 1905 года» открылся ресторан «Марио». И быстро стал популярным. Это не только дебютное заведение с итальянской гастрономией в столице, но и один из самых дорогих московских ресторанов. Средний чек там составляет больше \$100. Соперничать с «Марио» по ценам, а также по раскрученности готов ресторан «Палаццо Дукале» (оба принадлежат ресторатору Татьяне Курбацкой). До 2004 года большинство новых итальянских ресторанов в Москве позиционировались как заведения премиум-сегмента, ориентированные на состоятельную публику. К этой категории относятся и ресторан «Антонио», принадлежащий Антону Табакову, и более поздние заведения флагмана московской ресторанной индустрии Аркадия Новикова («Антинори», «Галерея», «Сыр» и т. д.).

Сегодня ситуация иная. Как полагают эксперты, тенденция последних лет — это активное развитие демократичного сегмента ресторанов, тогда как темпы роста заведений класса «премиум» ощутимо замедлились. «В последние два-три года ниша дорогих ресторанов увеличивается на 10%, а у демократичных рост порядка 30%», — говорит эксперт инвестиционной компании «Финам» Игорь Веретенников. Все это в полной мере относится и к заведениям итальянской направленности. В 2004 году пиццерии Patio Pizza, принадлежавшие ресторанному холдингу «Росинтер», были преобразованы в рестораны Il Patio. Вместе с названием изменилась и концепция — пиццерии превратились в демократичные заведения, позиционирующиеся в сегменте casual dining («рестораны на каждый день»). Владелец холдинга «Росинтер» Ростислав Ордовский-Танаевский-Бланко рассудил, что росту благосостояния населения больше соответствует концепция недорогого ресторана, где посетитель сможет полноценно пообедать или поужинать, нежели концепция ресторана-пиццерии, то есть относительно узкое предложение.

Основной причиной ребрендинга сети стало несоответствие старого ее названия уровню ресторана. «На момент смены бренда мы давно переросли уровень пиццерии», — говорит руководитель концепции Il Patio Олег Паничев. Еще в сентябре 2003 года «Росинтер» провел исследование, которое показало, что 17% москвичей причисляют сеть к фаст-фуду, 34% — к пиццериям и 42% — к ресторанам. При этом с 2000-го до начала 2004 года спрос на пиццу в Patio Pizza упал с 67 до 39%, а на закуски и пасту вырос практически вдвое — до 26 и 15%.

Расчеты себя оправдали. Уже в первые месяцы после смены торговой марки число посетителей выросло на 17%, на 18% повысилась средняя наполняемость чека: если раньше на один чек приходилось 3,8 позиции меню, то к лету 2005 года — 4,1. В 2006 году сеть ресторанов Il Patio, включающая сегодня 54 ресторана, пополнилась только в Москве 15 новыми заведениями, еще десять откроются в регионах.

По мнению ресторанный критика, автора ресторанного гида «Черновик» Сергея Чернова, Москва пока далека от насыщения итальянскими ресторанами. «В особенности мало недорогих заведений со средним чеком \$20–40. Немногочисленные исключения — La Grotte, Truffaldino, Fidelio. Это самые обычные, с точки зрения

итальянца, заведения, но у нас они пользуются популярностью среди представителей творческих профессий. Я не знаю, когда произойдет насыщение рынка, но признаком этого станет то, что мы забудем названия ресторанов, а просто будем ходить в „соседний ресторантик“», — полагает господин Чернов.

Эксперт отмечает ряд заведений. Во-первых, «Семифредо»: «Повар заведения — сицилиец. На родине у него в ресторане было две мишленовские звезды. Он пытается, думаю, делать в Москве аутентичную кухню, но, наверное, она все же отличается от сицилийской, поскольку моря вокруг нет, и та же рыба доставляется спустя несколько суток после вылова». Также критик выделил открытие ресторанов «Антинори» и «Галерея»: «Повар в „Антинори“, на мой взгляд, умышленно ставится в определенные рамки — хозяйева играют в демократичную еду в рамках атмосферы добротной респектабельности с элементами кантри». «Новый ресторан Андрея Деллоса „Турандот“ — событие с точки зрения интерьера, но не еды. „Чиполлино“ вошел в моду, но опять же не за счет гастрономии. Громких событий с гастрономической точки зрения у нас в последнее время не происходило», — утверждает Сергей Чернов.

ИТАЛЬЯНСКИЙ ПОВАР БОЛЬШЕ ЧЕМ ПОВАР Из иностранных поваров сейчас наиболее востребованы итальянские. По приблизительным оценкам, в четыре из десяти новых заведений, куда их владельцы намерены приглашать иностранцев, ищут именно итальянцев.

По мнению гендиректора кадровой компании «Арсенал Групп» Виктора Девятко, Россия является вполне привлекательным местом для итальянских шеф-поваров. «У себя дома они получают порядка €3–4 тыс., примерно половину этой суммы съедают налоги. В Россию они приезжают работать за €4–5 тыс., при этом налоги наши рестораторы платят не столь охотно, как их европейские коллеги, поэтому повара получают деньги „чистыми“ — без отчислений в бюджет», — говорит господин Девятко. Итальянцы в России получают фактически в два-три раза больше, чем дома, а освоившись на рынке, начинают оценивать свой труд еще выше. «После перехода из одного ресторана в другой зарплата ряда итальянских шефов вырастает до €7 тыс., а в регионах им могут предложить и €8 тыс.», — рассказывает Виктор Девятко.

Впрочем, сегодня шеф-повара в итальянских ресторанах не обязательно итальянцы, особенно если ресторан сетевой. «Россияне вполне освоили итальянскую кухню и способны готовить на приличном уровне», — уверен управляющий клубом «Биллионер», рестораном «Бон» и владельцем сети пиццерий Mi Piace Александр Оганезов. Шеф-повар Mi Piace Артем Колесников много работал с итальянцами (прежние места работы — рестораны «Эльдорадо» и «Шоколад»).

Как отмечает Виктор Девятко, российский рынок еще не вполне готов к тому, чтобы принимать европейских звезд: «На имена у нас пока не ходят». С его точки зрения, для рестораторов наиболее правильный путь — приглашать талантливую молодежь, которая будут совершенствоваться и расти прямо в России. Такие примеры уже есть.

Шеф-повар ресторана «Весна» (принадлежит Аркадию Новикову) сицилиец Бруно Марино приехал в Россию 11 лет назад совсем еще молодым человеком. На кухне Бруно с 14 лет, начинал он в пиццерии в родном городе, где работал с 12 дня до 12 ночи. Затем работал в разных итальянских компаниях, в ресторанах при гостиницах. В России его заинтересовали не только деньги, но и сама страна, о которой на Западе ходило множество мифов. «Страшно не было. Боялись СССР, а когда коммунизм кончился, установилось очень дружелюбное отношение к русским», — рассказывает Бруно Марино. В России он сделал карьеру. Бруно мечтает открыть собственный ресторан, но не в Москве, а на родине. По словам Бруно, в Европе свое дело начать проще, чем в Москве, там можно обойтись более скромными инвестициями. «Здесь много внимания уделяют интерьерам, поэтому рестораны дорогие по вложениям. В Италии достаточно покрасить стены, накрыть столы скатертями — и ресторан готов. А здесь надо делать дорогой ремонт — так, чтобы было видно, что заведение не копеечное. У нас стартовый капитал — €200 тыс., а тут надо вложить минимум \$500 тыс.». Собственное дело видится Бруно как семейное: «Наемный персонал работает хуже — медленнее, без души».

Шеф-повар ресторана «Сыр» Мирко Заго в России не очень давно — пять лет. Решение, остаться в России или нет, он примет через три-четыре года. Жена Мирко — итальянка, у них двухлетняя дочь. Когда ее надо будет отдавать в школу, придется решать, где ей учиться. В Италии Мирко работал шеф-поваром ресторана при гостинице Villa del Quar в Вероне. Соблазнили его не только деньгами. «У меня был выбор, где работать — в Нью-Йорке или Москве. 11 сентября 2001 года я летел в самолете Милан—Москва. Наверное, инстинкт подсказал, что в Нью-Йорк лететь в этот день не стоит. Я доволен своим выбором, хотя не могу сказать, что так поступили бы большинство моих соотечественников, 80 из ста выбрали бы Нью-Йорк. Сейчас, я думаю, Москве отдало бы предпочтение куда большее число шеф-поваров», — рассказывает Мирко. Столица России удивила его развитостью рынка: «Поставщики работают очень хорошо, в Москве можно достать такие продукты, которые и в самой-то Италии найдешь не без труда. Например, здесь есть сыр из моей родной области Валь-д’Аоста, он свободно продается в гастрономических бутиках. И так по всем продуктам, необходимым для качественной итальянской кухни. Рынок сделал большой рывок, пять лет назад с продуктами было сложнее. Сейчас по сравнению с тем временем предложение расширилось примерно в три раза».

Согласен с ним шеф-повар ресторана Da Giacomo Марко Монти: «В Москве есть практически все необходимые продукты. Приятно удивило, что сюда привозят сыр буратта из провинции Апулия, где производят наилучшие сыры этого сорта». В отличие от большинства итальянских шефов в Москве Марко Монти является не наемным работником, а совладельцем бизнеса. Александр Орлов купил у него франшизу на ресторан Da Giacomo (первое одноименное заведение работает в Милане, а второе открылось в прошлом году в Нью-Йорке). По договору

итальянский ресторатор получает процент от прибыли, за что обязуется поддерживать надлежащий уровень кухни, присутствуя в Москве практически круглогодично. Его собственное заведение в Милане входит в десятку лучших заведений города. В Москве Da Giacomo работает четыре месяца. Первым посетителем, по словам управляющего рестораном Станислава Калиниченко, стал Аркадий Новиков: «Он пришел сразу после открытия, посмотрел меню, интерьер, сказал, что проект будет успешным, и ушел. Через два месяца приехал попробовать кухню».

Впечатления от московских ресторанов итальянской кухни у господина Монти такие же, как и у Бруно Марино: «В Италии главное для посетителей — кухня. Они смотрят на то, вкусно готовят или не очень, все прочее для них шелуха. В Москве не так, тут значение имеет имя ресторатора, декор интерьера, состав публики». Монти предполагает остаться в Москве надолго. Контракт у него на четыре года с правом продления. Поскольку он финансово заинтересован в том, чтобы заведение успешно работало и выдавало ожидаемый гостями стандарт качества, очевидно, что в России он пробудет ровно столько, сколько будет работать Da Giacomo.

УМОМ СПАГЕТТИ НЕ ПОНЯТЬ По мнению Мирко Заго, московская публика пока еще не вполне разобралась в тонкостях итальянской гастрономии. «Мне очень приятно, если гость, заказывающий в „Сыре“ спагетти, просит, чтобы степень готовности была „альденте“, то есть неразваренные. К сожалению, далеко не каждый посетитель пока способен оценить спагетти в том виде, в каком они должны быть», — сетует он. Большими гурманами являются гости Da Giacomo. «У нас практически все просят „альденте“ и очень удивляются, когда мы им говорим, что не можем выполнить их просьбу. Это касается тех макарон, которые готовятся из яичной муки: они мягкие, и их никак нельзя приготовить „альденте“», — рассказал Марко Монти.

«Очень многие клиенты убеждены, что итальянская кухня — это пицца, паста, а также пармезан в каждом блюде», — рассказывает Мирко Заго. «Такие стереотипы очень сложно сломать. Есть блюда, вкус которых пармезан портит. Но гость, которому ты об этом говоришь, все равно хочет добавить. Ради бога, пусть ест что заказал! Не понимая посетители, что горгонзола, голубой сыр, бывает разных видов. А если человек пробовал одну моцареллу, он думает, что знает, что такое моцарелла в принципе, хотя ее вкус может сильно варьироваться, на него влияет все — начиная от качества молока и заканчивая засолом. Русские разбираются в водке, но почему-то не могут допустить, что и другие продукты бывают разными», — говорит он.

Запутал россиян и американский фаст-фуд — он значительно трансформировал и огрубил итальянские традиции. «В Pizza Hut пицца очень тяжелая, ее готовят не в печи, а на сковородках. О соусах и составе теста и говорить не приходится — это не настоящая Италия», — убежден Мирко. Не является традиционно итальянской и кухня Sbarro: «Это игра, стилизация. Вместо итальянской там предлагают кухню по-итальянски, а это не одно и то же». ■

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «СЫР» МИРКО ЗАГО (СЛЕВА) НЕ ЗНАЕТ, КАК ДОЛГО ОСТАНЕТСЯ В РОССИИ, А ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «ВЕСНА» БРУНО МАРИНО (СПРАВА) СВОЙ ВЫБОР УЖЕ СДЕЛАЛ: ОН ТУТ ВСЕРЬЕЗ И НАДОЛГО
ФОТО ПАВЛА СМЕРТИНА



По данным инвестиционной компании «Финам», сегодня в Москве насчитывается около 300 ресторанов итальянской кухни, не считая множества пиццерий. Темпы роста отрасли составляли в 2001–2003 годах 30%, в 2004 году случился бум — число заведений выросло на 80%, а в 2005 году произошел некоторый спад интереса — рост составил около 40%

