

«ЗОВИТЕ МЕНЯ ПРОСТО ГЕНИЙ» АНАТОЛИЙ КОММ НА ГАСТРОЛЯХ



СЕРГЕЙ КИСЕЛЕВ

С ЛОЖКОЙ ПО МИРУ

Мадрид: 9–10 марта,
La Terraza del Casino

Сингапур: 27–28 апреля,
World Gastronomis Summit

Лондон: 30 апреля, Guild Hall,
The Worlds 50 Best Awards Ceremony

Гонконг: 7–9 мая, Restaurant Amber,
Mandarin Oriental Hotel

Цюрих: 6–8 июня, Hotel Baur au Lac

Цюрих: 10–11 июня,
Gastronomic Symposium

Женева: 14–15 июня, Four Seasons
Hotel des Bergues

Гордость и честь русской гастрономической мысли, предводитель диковинных московских «Варваров» Анатолий Комм с началом календарной весны отправляется в большое турне. Первая остановка намечена в Мадриде — в аристократическом заведении La Terraza del Casino, затем последуют Восточная Азия, Швейцария и Лондон. О мировых вкусах Анатолий Комм поспорил с Екатериной Истоминой.

— Вы даете гастрономические гастроли не первый год. Кто посещает ваши спектакли, например, в Испании или на Лазурном берегу?

— Я вынужден признать, что мои спектакли посещают вовсе не компатриоты. Русских гостей у меня за границей ничтожно мало. Вот, например, когда я давал известную гастроль в ресторане Palm d`Or, в каннском Martinez — а было два вечера, пришла только одна русская пара. Конечно, неловко, если тебя не очень понимают русские. Но, с другой стороны, дефицита желающих мы — я и моя команда — не испытываем. Аншлаги нас сопровождают везде. И это закономерно, ведь я, конечно, абсолютный гений.

— Какие новые точки ваш гений наметил в турне 2012 года?

— В новом фокусе — Азия, и я приму участие в международном гастрономическом саммите в Сингапуре. Азиаты — очень опытные, тонкие едоки, поэтому мы будем серьезно готовить и готовиться. Наш девиз — «Вокруг света с русским борщом и «Абрау-Дюрсо»!». Не кажется ли вам, что это девиз победителя?

— А как вы дошли до «Абрау-Дюрсо»?

— Я отправился в ознакомительную поездку на юг. И я был совершенно покорен и, наконец, увлечен делами «Абрау-Дюрсо». Борис Титов, владелец предприятия, меня поразили. Понятно, что каждый состоятельный человек сходит с ума по-своему, но вот Титов, взявший в свои руки производство, знает решительно все о том, что производит его «Абрау-Дюрсо». Это энциклопедист и энтузиаст. Мы договорились о сотрудничестве, так как я не мог упустить такой шанс.

— Как проходят рабочие будни ваших гастролей?

— Лечу я, плюс пять ассистентов, плюс 500 кг веса багажа. Приезжаем за двое суток до первого вечера. Все продукты мы берем на месте. В любой стране мира можно найти простые и милые свеклу или картошку. Дальше — я на кухне с 11 утра, со мной бригада верных поварят. Все, что нам нужно, — это оборудование. Мы же не про дизайн рассказываем, мы говорим про эмоции. Мы — о переживаниях, которые может и должна подарить еда. Мы готовим вовсе не ужин, мы готовим законченный и заверченный спектакль.

наш девиз —
«Вокруг света
с русским борщом
и «абрау-дюрсо!»»

Наша задача — вступить с гостями в эмоциональный контакт, вызвать у них ощущения, гастрономические и поэтические переживания. Вот почему я всегда говорю, что мы, в сущности, говорим о магии, о гастрономическом театре.

— Вы в театре композитор или дирижер?

— Я и тот и другой. И еще — я аранжировщик. Меня действительно интересует алхимия, процесс влияния пищи, еды на человеческие эмоции. Я и сочиняю большие гастрономические симфонии — я

люблю классическую музыку, но и джаз хороший также — и управляю ими. Для меня гастрономический вечер — это не набор, не меню. Это приготовленный универсум, каждая часть, элементы которого надвигаются на зрителя постепенно, захватывают его, вбирают в себя. Это сорт магии. Гастрономическая магия лишь только кажется делом легким, но я знаю по своим «Варварам», насколько хлопотным, трудоемким является алхимический процесс.

— Каковы алхимические планы на 2013 год? Нет ли проектов, например, в Петербурге или в Сочи?

— Скорее я уж поеду в Лондон! И это я говорю абсолютно серьезно, есть на этот счет существенные мысли — сделать в Лондоне ресторан. Но, увы, там чертовски трудно найти помещение. Если найдем, то дальше — дело техники. Поставить оборудование — и вперед. Дизайн мне не нужен, я ведь не про красивый потолок, не про стены и не про горшки с цветами. У меня есть настоящая мечта — подарить себе к 50-летию четыре звезды Мишлен. Знаете, как это можно сделать? Получить за ресторан три звезды, а потом за брасери (ее нужно открыть рядом) — еще одну звезду. Петербург и Сочи должны сами захотеть, чтобы я у них появился. Пока таких желаний я не вижу, и, кстати, я не думаю, что они появятся. С русской публикой весьма сложно найти язык. Я это знаю по своим отношениям с Рублево-Успенским шоссе. Пока мой гастрономический мир — это целый мир, это глобус. Я собираюсь расширить карту гастрономических гастролей. В 2013 году мы выдвинемся с гастрономическими спектаклями в Америку: Бостон, Нью-Йорк, Атланта, Чикаго — кстати, это очень серьезный в гастрономическом плане город. Затем — западное побережье, Лос-Анджелес, Сан-Франциско, Лас-Вегас. Обязательно поедem в Мексику и в Латинскую Америку. Единственная опасность — это Аргентина. Уж слишком хороши там продукты! Так же трудно было когда-то и в Италии: там, где простая еда, обычная крестьянская еда идеальна, страшно, невыносимо тяжело, крайне сложно сделать что-то! Но, с другой стороны, я всегда призывал и призываю всех ценить крестьянский труд! Это самый лучший, самый тяжелый и самый дорогой труд в мире.