

# В ЖАНРЕ ВЫСОКОЙ ГАСТРОНОМИИ



Молекулярная кухня? Да ее просто не существует! Это придумали журналисты, которые могут сделать настоящее шоу из того, чего в принципе нет. Есть кухня вкусная и невкусная. Я не химик и не физик, на молекулы ничего не раскладываю. Я повар и работаю с продуктами

Принято считать, что в современной кулинарии существует несколько десятков школ и направлений. Однако, по мнению шеф-повара винного бара Grand Cru Ивана Березуцкого, все гораздо проще:

— Для меня еда делится всего на два вида — на вкусную и невкусную. В Grand Cru мы, само собой, работаем с вкусной едой, стараясь при этом делать что-то креативное, необычное. Работать в этом направлении я начал после одного случая, который стал для меня своего рода поворотным моментом. Как-то, а тогда я был су-шефом в одном из ресторанов Петербурга, я зашел в один дорогой ресторан и попробовал там говядину с картофельным гратеном. А потом попробовал ту же говядину с тем же гратеном в простом кафе на Невском. Цена была гораздо ниже, но качество блюда было на высоте. Тогда я и поменял свое мнение о том, чем же должен быть ресторан. Для большинства россиян ресторан — это в первую очередь интерьер и то, что называется тусовкой, и только во вторую — еда. Я считаю, это неправильно. Человек должен приходить в ресторан ради шефа, ради кухни, чтобы получить удовольствие от блюда, которые он не сможет повторить дома.

— Вы упомянули креативный подход. В чем он выражается?

— Grand Cru старается быть непохожим на другие рестораны, мы работаем в жанре высокой гастрономии в противопоставление так называемой домашней кухне, которая сегодня представлена во многих ресторанах. Над каждым блюдом мы дол-

го думаем. Статус Grand Cru — действительно большой труд и по-настоящему качественные продукты. И то, что у нас все больше посетителей, то, что мы постоянно получаем всевозможные премии, доказывает, что мы движемся в правильном направлении.

— Вы стажировались в Испании, работали в одном из лучших ресторанов мира El Bulli под руководством Феррана Адриа. Есть ли разница в подходах к гастрономической кухне у нас и в Европе?

— Конечно есть, и колоссальная. Причина в том, что российская ресторанная культура очень молода. Сейчас у нас, наконец, появляются продукты, хорошие рестораны, возникает понимание гастрономии, и мы перестаем воспринимать поход в ресторан как праздник. Но все же требовать от нас того же уровня восприятия кухни, что и от европейцев, несправедливо, ведь российскому ресторанному бизнесу от силы 15 лет, у нас пока даже поколение потомственных рестораторов не успело вырасти.

— Какие сейчас тенденции развития гастрономии в Европе?

— Сейчас в Европе моду задают скандинавы. Пришли они на смену испанцам, которые совершили настоящий переворот в кулинарии, а именно — заставили поваров креативно мыслить. Шеф-повар Ферран Адриа совместно с учеными разработал множество новых техник работы с продуктами и тем самым открыл перед кулинарией невероятные перспективы для развития. Кто, к примеру, 50 лет назад использовал жидкий азот в кулинарии? А ведь с его помощью сорбет можно приготовить за две минуты. И это не мода, не сиюминутное увлечение, которое скоро забудется. Это колоссальный шаг вперед, ведь изменилась не просто технология — качественно изменилось само блюдо, оно свежее, нежнее, более качественное. Я, например, никогда не буду использовать технологию, если старая объективно лучше.

Скандинавы не совершали никаких переворотов, но приняли тоже своего рода революционное решение отказаться от заморских деликатесов, а сосредоточиться на использовании тех продуктов, которые дарует родная природа, то есть начали использовать локальные продукты.

— Значит, актуальный тренд — в локальности?

— Именно. Кроме того, скандинавы привнесли в кулинарию и новые продукты, начав использовать произрастающие в их странах корешки и травы, а также продукты, до этого не используемые в кулинарии, например, молодые еловые иголки, как это сделал Рене Редзепи, шеф-повар копенгагенского ресторана NOMA. В России использовать локальные продукты пока не получается. Во-первых, мы единственная нация в мире, которая не гордится своими продуктами. Предубеждение людей трудно переломить. Например, одно из наших топовых блюд — тартар из говядины, сервированный мороженым из хрена, — мы готовим из российской говядины. Гостям оно сразу понравилось, правда, на вопрос, откуда мясо, мы раньше сдуру отвечали, что из Америки или

