

«Я НЕ ЗАНИМАЮСЬ ЭКСПЕРИМЕНТАМИ» НА ЕГО

ФОРМЕННОМ ФАРТУКЕ — НАДПИСЬ НА ИТАЛЬЯНСКОМ ЯЗЫКЕ: «Я — ЛУЧШИЙ ПОВАР, ПОТОМУ ЧТО БОЛЕЮ ЗА „ЮВЕНТУС“». ОН ОБЕЩАЕТ: ЕСЛИ «ЮВЕНТУС» БУДЕТ ИГРАТЬ В ПЕТЕРБУРГЕ, ТО ОБЕДАТЬ КОМАНДА БУДЕТ ТОЛЬКО У НЕГО. ОН ЗНАЕТ, ЧТО ГОВОРIT: ЕМУ УЖЕ ПРИХОДИЛОСЬ КОРМИТЬ ПЕВИЦУ МИЛЕН ФАРМЕР, ДИЗАЙНЕРОВ ДОМЕНИКО ДОЛЬЧЕ И СТЕФАНО ГАББАНА, ФУТБОЛИСТОВ СИМОНЕ ЛОРИО И ЛОТАРА МАТЕУСА.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

Шеф-повар Филиппо Ликата недавно возглавил итальянское направление кухни ресторана Le Cristal. За его плечами — работа в знаменитом лондонском Ciroiani и брюссельском Bruneau, обладателе трех мишленовских звезд.

GUIDE: Филиппо, вы впервые работаете в России?

ФИЛИППО ЛИКАТА: Нет, это уже в третий раз. Сначала я попал в Москву в 2006 году, проработал какое-то время. Потом меня пригласили в Петербург. Здесь я познакомился со своей будущей женой, она русская. Затем мы уехали в Италию, а сейчас меня пригласили поработать в ресторане Le Cristal, и я с радостью согласился.

G: С чего начнете?

Ф. Л.: Передо мной стоит задача совершить своего рода революцию в отдельно взятом ресторане, поднять его на новый уровень. Мне нужно изучить имеющуюся ситуацию, понять, что нравится здешним гостям, и, исходя из этого, нести в массы итальянскую кулинарную культуру, адаптируя ее под местные вкусы.

G: Что вы уже успели понять о наших вкусах?

Ф. Л.: Существует три типа клиентов. Первый — люди, которые приходят поесть, потому что им нравится место. Второй — люди, которые хотят понять, что нового я могу привнести в традиционную итальянскую кухню. Среди них есть просто знатоки итальянской кухни, которые сравнивают традиционную и авторскую кухню. Есть те, кто уже пробовал мои блюда в Италии и на других предыдущих местах работы, они хотят найти что-то новое именно в авторской кухне. Я и в Италии работал для многих русских, так что мою руку они знают. И, наконец, третий тип клиентов — это люди, которые не так хорошо знают итальянскую кухню, но считают ее модной и следуют этой моде. Такой же феномен я заметил, когда работал в Америке.

G: А существует ли идеальный клиент? Каков он?

Ф. Л.: Мне было бы приятно, если бы все посетители понимали, что я делаю, и могли оценить тот труд, который я вкладываю в свои блюда. Идеальный клиент существует. Он очень хорошо чувствует, что у него в тарелке, превосходно определяет, какие ингредиенты входят в то или иное блюдо, — так же четко, как это прописано в меню. И получает удовольствие как от самого вкуса блюда, так и от своего понимания. Одни приходят в ресторан, как в бистро, а другие — как в музей. При этом не только люди разные, но и моменты в их жизни — тоже. Все зависит от душевной составляющей, уровня подготовки и осведомленности клиента. Я, например, как клиент, могу прийти в ресторан и получить удовольствие от того, что понимаю, из чего блюдо приготовлено. А могу получать удовольствие и без этого понимания.



G: В чем будет заключаться ваша революция?

Ф. Л.: Я хочу, чтобы гости при помощи моих блюд совершили некую экскурсию по Италии — от региона к региону. При чем все ингредиенты, характерные для того или иного региона, будут привозить из Италии. И поэтому сезонность блюд тоже будет определяться по итальянскому календарю. Сейчас, например, начинается сезон спаржи. Я готовлю из нее суп. Суп, как и некоторые виды салатов, может быть и основным блюдом. Я кладу в суп из спаржи белое куриное мясо, добавляю сливки и яичный желток, несколько сухариков с ароматом тимьяна, чтобы обострить обоняние... И получается сытное, но не слишком калорийное блюдо, которое отлично воздействует на общую работу организма. Это один из моих принципов — блюда не должны быть слишком калорийными, они должны приносить пользу. Мой суп я настоятельно рекомендую тем, кто сидит на диете: он очень вкусный, соответствует сезону, очень быстро готовится и положительно влияет на организм.

Хотя я работаю недавно, но гости ресторана Le Cristal уже сейчас могут каждый

день в тестовом режиме пробовать какие-то новые блюда.

G: Используете ли вы какие-то новые технологии? Как относитесь к молекулярной кухне?

Ф. Л.: Я предпочитаю следовать традициям итальянской кухни. Настоящие вещи — это вещи, проверенные временем. Я хочу развиваться в этом направлении: готовить то, что будет востребовано и сегодня, и через 50 лет. А будет ли так с молекулярной кухней, я не уверен. Я ввожу в меню блюда, которые очень популярны у меня на родине. Часто задействую морепродукты, продукты быстрого приготовления, маринады. История любого блюда связана с какой-то легендой, и в своей работе я стремлюсь докопаться до этой легенды, до самой истины. Как можно идентифицировать блюдо? Надо посмотреть на его рецепт — и вы сразу поймете, откуда оно произошло. Из какого региона большая часть ингредиентов — оттуда и блюдо.

G: Не планируете использовать в своей работе рецепты блюд русской кухни?

Ф. Л.: У нас для этого есть другой шеф. В ресторане Le Cristal два шеф-повара, и это большой плюс. Во-первых, коллега поможет привлечь клиентов и к моей кух-

не. А во-вторых, я смогу спокойно развивать свое направление, не отвлекаясь на остальное меню. Мне нравится следовать моей философии: человек должен делать то, что ему велит сердце.

Понятно, что у всякой кухни есть свой путь развития. И русская кухня тоже развивается, но процесс этот идет очень медленно. И это зависит не только от тех, кто готовит, но и от тех, кто ест. Когда человек приходит в ресторан, он что-то ест потому, что хочет это съесть, а также потому, что именно это блюдо попробовать ему кто-то посоветовал. Ресторану нужно продавать блюда, и повар «советует». Когда обе стороны понимают друг друга, появляется культура питания.

G: Какие-то блюда русской кухни вам нравятся?

Ф. Л.: Моя жена неплохо готовит, поэтому мне много что нравится. Голубцы, пирожки, борщ (хоть это блюдо украинской кухни, но в России его тоже очень любят готовить), бефстроганов... Всего и не упомянешь.

G: Что, по-вашему, главное в профессии повара?

Ф. Л.: Я думаю, что профессионализм повара состоит из многих элементов. Но главные из них — это постоянный поиск и точность. Не только в приготовлении блюд, но и в плане поведения, каких-то человеческих качеств. Мы ведь постоянно находимся в контакте с другими людьми, в них проявляется наш характер. И от первых контактов зачастую зависит весь дальнейший успех.

G: Вы много работали со звездами шоу-бизнеса, спорта, политики...

Ф. Л.: Есть очень важный фактор, который объединяет всех этих людей и определяет их пристрастие к моей кухне. Они любят здоровую, легкую, ароматную, традиционную пищу. Именно такую я и готовлю. Я не занимаюсь экспериментами, для меня главное — традиции. У меня бывают разные идеи блюд, но моя фантазия никогда не пойдет против моей философии. И им это нравится.

G: Можете оценить ресторанный бизнес России?

Ф. Л.: Ресторанная культура сосредоточена в основном в столицах. И все, что нужно ресторатору (то же оливковое масло), все равно сначала попадает в Москву, а потом уже развозится дальше по России. В Москве можно увидеть очень интересные вещи. Я не так долго там работал, но у меня есть коллеги, которые со мной согласятся. В Москве стоимость блюда не имеет верхней границы. Ценообразование там подстраивается под высокий уровень клиента, независимо от качества продуктов и блюда. В Петербурге такого нет, здесь соблюдается соотношение «цена — качество». Я бы сказал, что в Петербурге более европейский менталитет. ■