

АЛЕН ДЮКАСС: «У МЕНЯ ТОЛЬКО ДВА АТЕЛЬЕ ВЫСОКОЙ КУХНИ — В ПАРИЖЕ И МОНАКО»

САМЫЙ ЗНАМЕНИТЫЙ ШЕФ-ПОВАР И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ, ОТКРЫВШИЙ В РОССИИ ЕДИНСТВЕННЫЙ РЕСТОРАН MIX В ОТЕЛЕ W ST. PETERSBURG, ОПРЕДЕЛЯЕТ КОНЦЕПЦИЮ СВОИХ ЗАВЕДЕНИЙ НЕ СОВСЕМ ТАК, КАК ОБ ЭТОМ ПИШУТ РАЗЛИЧНЫЕ ИСТОЧНИКИ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

Ален Дюкасс владеет 26 ресторанами (а возможно, их уже и больше) в Париже, Нью-Йорке, Токио, Лондоне и других городах мира. Три ресторана отмечены тремя звездами Мишлена, одиннадцать заведений сам ресторатор называет «концептуальными». Не чужд маэстро и демократичности: он также является собственником сети закусочных и бистро. Пожалуй, Alain Ducasse Enterprise — единственная в мире ресторанный компания с подобным размахом.

GUIDE: Господин Дюкасс, есть ли в вашей огромной империи ресторан, в котором вы сами работаете на кухне в качестве шеф-повара или сегодня вы только предприниматель?

АЛЕН ДЮКАСС: В своих лучших ресторанах в Париже, Монако и Лондоне я сам показываю своей команде, как надо готовить. Конечно, я не чищу картошку-морковку, но могу немного подвинуть повара и сказать: «Давай я покажу, как это делается». Но вы понимаете, для того чтобы готовить хорошо, надо готовить каждый день. Я как тренер, который сидит рядом, а игроки в это время играют. Конечно же, они играют лучше тренера, и это естественно. Зато я могу объяснить какие-то детали, нюансы и показать, как надо.

G: Что же вы такое делаете с вашей ромовой бабой, чего не делают другие? Почему она стала шедевром, о котором так много говорят?

А. Д.: Ничего такого я не делаю. Просто все должно быть идеальным: дрожжевое тесто, обладающее идеальной губчатостью, чтобы впитать как алкоголь, так и крем, температура приготовления, а также соотношение алкоголя, сахара и всего, что мы добавляем в качестве соуса. Естественно, идеальным должен быть и крем. И все должно красиво блестеть — внешняя сторона также должна быть идеальной. Про ромовую бабу можно сказать: ничего



в ней нет особенного, но вот это «ничего» и делает все.

G: Можно ли назвать основной тренд современной гастрономии?

А. Д.: Нынешняя тенденция — очень индивидуальная кухня, которая определяется личностью шеф-повара. Это должна быть собственная история — не соседа, который добился успеха и которого я копирую, а своя собственная. Нужно дойти до самого предела во вкусовом выражении, чтобы все, что делает повар, было по-настоящему его собственным произведением. И, конечно, эта история должна быть динамичной, поэтому нужно постоянно развиваться. Важны и общие принципы кулинарии: сезонность, местные продукты и здоровая кухня, которую очень просто определить: меньше соли, меньше сахара, меньше соусов, больше овощей.

G: Как вы считаете, чем определяется ваш успех: везением, правильной маркетин-

говой политикой или тем, что ваша кухня везде приходится по вкусу?

А. Д.: Нужно работать больше, быстрее и лучше. Вкладывать много страсти, много труда, обладать идеальным владением кухни, иметь очень хорошую команду и быть щедрым в передаче этой самой команде собственных знаний. Я как бы поднимаю людей, делаю их более профессиональными, а они делают мою команду, поднимают профессиональный уровень тех, кто работает с ними. Мы постоянно издаем книги, образовываем людей, а они образуют других... Важно постоянно двигаться вперед — как личность, как профессионал и с точки зрения экономики. Во всем этом и заключается культура нашего предприятия. Что касается удачи, ее надо уметь поймать — у каждого человека в жизни бывает такой момент.

G: Что вы вкладываете в понятие высокой кухни?

А. Д.: Это то же самое, что «от курдюка». Высокая кухня начинается с

великолепных продуктов. Абсолютно все, начиная с самого элементарного, должно быть отменного качества. И конечно, совершенное владение технологиями. На самом деле у меня только два «ателье» высокой кухни: в Париже и в Монако. И две «коллекции» — средиземноморская и «коллекция» высокой французской кухни. То, что происходит в Нью-Йорке, Лондоне и Токио, — это прет-а-порте, может, класса люкс, но все-таки прет-а-порте. А все остальные рестораны — это уже просто прет-а-порте. Еще у меня есть харчевни, небольшие заведения, которые можно охарактеризовать как кантри-шик.

Что касается высокой французской кухни, то кроме великолепных продуктов и блестящего владения технологиями, это еще и соответствующий сервис высокого уровня, великолепное вино, культура стола — такое можно создать только в Париже и Монако. В Лондоне настоящую высокую французскую кухню сделать нельзя. Почему? Потому что только во Франции можно найти уникальные продукты, учитывая разнообразие, которое там существует, плюс искусство поваров. И публика, готовая платить 400–700 евро за ужин, ведь за высокой кухней приезжают только во Францию. Высокую гастрономию не ищут в Лондоне или в других странах. В Нью-Йорке есть один-единственный повар, Томас Келлер, но это не высокая французская кухня — это американская высокая кухня.

G: А как вы можете охарактеризовать ваш единственный ресторан в России?

А. Д.: То, что мы делаем сейчас в Петербурге, в ресторане miX, — это современная французская гастрономия. Лучшее, что мы можем сделать с учетом местного контекста, местных продуктов. И мы уверены, что эта концепция будет постепенно эволюционировать. ■

ТЕРРАСА MIXUP ОКРЫЛА СЕЗОН

Террасу miXup на крыше восьмизэтажного отеля W St. Petersburg сегодня можно назвать одной из «самых видовых» в городе. Отсюда открывается потрясающий вид на купол Исаакиевского собора, который находится буквально в двух шагах от отеля, Адмиралтейство и мосты над Невой. Это open-air-пространство, как и интерьеры отеля W, создано известным итальянским дизайнером Антонио Читтерио. Авторские коктейли и закуски готовит команда Алена Дюкасса. В

меню террасы — нежный тартар из говядины, дыня в красном вине, томатная паста по-тоскански, miX-бургер. Есть и весьма оригинальное предложение: лобстер на пару и рибай весом 1 кг, приготовленный для двоих. Шеф-кондитер Александр Перрен предлагает гостям свои фирменные сладости: шоколадно-малиновый мусс, тирамису, ванильную панакоту с красными фруктами. Новые коктейли для террасы разработали миксологи W в Нью-Йорке в сотрудничестве

с сомелье из команды Дюкасса. Терраса miXup — единственное место в отеле, где можно курить, в том числе кальяны: для этого разработано отдельное кальянное меню. Днем здесь — время ланча и кофе, место деловых встреч. В белые ночи в этом пространстве кипит жизнь — до конца августа терраса открыта ежедневно: с воскресенья по четверг — с полудня до двух часов ночи, а в пятницу и субботу — до четырех часов утра, кухня работает до полуночи. ■

