

ДО МИШЛЕНОВСКИХ ЗВЕЗД ЕЩЕ ДАЛЕКО

ДЕНИС КОНДАКОВ — ИЗВЕСТНЫЙ ПЕТЕРБУРГСКИЙ ШЕФ-ПОВАР, ШЕФ-КОНСУЛЬТАНТ НАЦИОНАЛЬНОЙ АКАДЕМИИ ГОСТЕПРИИМСТВА, УЧАСТНИК МАСТЕР-КЛАССОВ АМЕРИКАНСКОЙ ТОРГОВОЙ ПАЛАТЫ. ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ В ГЕНЕРАЛЬНОМ КОНСУЛЬСТВЕ США УГОЩАЛ ПРЕЗИДЕНТОВ БИЛЛА КЛИНТОНА И ДЖОРДЖА БУША. В ОКТЯБРЕ 2012 ГОДА ДЕНИС СТАЛ ШЕФ-ПОВАРОМ ОТЕЛЯ «КОРИНТИЯ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ». ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Будете ли вы менять что-либо в кухне отеля?

ДЕНИС КОНДАКОВ: Каждый шеф-повар старается привнести толику своего видения в кухню того заведения, где работает. Конечно, что-то изменится. Но мы не должны разрушать то, что создано нашими предшественниками. «Коринтия» — это отель с богатыми традициями, и кардинально менять кухню я не собираюсь. Единственным большим нововведением будет «Русский уголок» в меню. Отель международный, и мы хотим, чтобы иностранцы могли знакомиться с национальными гастрономическими традициями у нас, а не уходить в сторонние рестораны. Как правило, только в первый вечер гость ужинает в отеле, а потом стремится попасть в какой-то городской ресторан. Ресторанный рынок активно развивается, и конкуренция очень высока. Ни один сетевой проект мы перебить не можем, да и не ставим перед собой таких задач. Ресторан при отеле в принципе не может конкурировать с независимыми ресторанами, но хотя бы первый вечер должен остаться за нами.

Г: А на чем тогда зарабатывают рестораны при отелях?

Д. К.: Наш отель располагает крупнейшим среди пятизвездочных отелей конференц-центром. В этом году мы признаны лучшим конгрессным отелем в Петербурге. Обслуживаем конференции, свадьбы, юбилеи, банкеты — это очень популярное направление. Парадный зал «Невский» может принимать до 500 гостей. Есть постоянные клиенты — в основном западные компании, которые из года в год все свои мероприятия проводят здесь. Исходя из этой концепции, мы и будем развивать кухню отеля. Разрабатывать новые предложения деловых ланчей, кофе-брейков, банкетного меню.

Г: Чем готовы удивить гостей уже сегодня?

Д. К.: В ноябре мы запустили специальное сезонное меню, в которое вошли блюда из мяса лобстера. Гости смогут попробовать суп из лобстера, спринг-роллы с лобстером, говяжьей вырезку с кусочками лобстера и запеченными цукини и много других вкусных блюд. Предложение будет действовать до середины декабря.

Г: Работа шеф-повара в отеле отличается от работы на такой же позиции в ресторане?

Д. К.: Кухня ресторана при отеле и кухня независимого ресторана — это разные вещи. Рестораны верхнего уровня а la carte в основном ориентированы на состоятельного клиента, шеф-повар в работе использует значительные объемы продуктов премиального сегмента. Мы их тоже не исключаем, но, имея дело с крупными деловыми мероприятиями, при которых очень важно сочетание цены и качества,



мы используем продукты средней ценовой категории, проходящими при этом строгий контроль качества.

Кроме того, в независимом ресторане шеф-повар может больше внимания уделять собственно кулинарии: разработке и внедрению меню, поддержанию на должном уровне своей кухни. В ресторане при отеле нашего сегмента шеф-повар больше занимается управлением и организацией работы своей команды, и его график нельзя назвать размеренным и определенным.

Г: Вступление в должность далось тяжело?

Д. К.: Для меня это не ново, я привык работать в таком режиме. Я трудолюбив, и мне доставляет удовольствие находиться в центре событий, руководить ими, чувствовать себя востребованным. Нелегко, но помогает команда — очень сплоченная, профессиональная, понимающая.

Г: С чего начинается ваш рабочий день?

Д. К.: Он начинается накануне вечером, когда подводятся итоги и выстраивается план. Я прихожу на работу в семь тридцать — восемь часов, и уже знаю, что намечено на день. Начинаю с просмотра документов и корректировки планов — поскольку отель работает круглосуточно, за ночь многое может измениться. Потом заказываю продукты со склада, свежие овощи и фрукты. Иду на кухню проверить, все ли на месте, все ли хорошо, как настроение у команды.

Г: А когда заканчиваете?

Д. К.: Если удастся уйти в восемь вечера, это удача. В зависимости от мероприятий — в девять-десять, бывает и позже.

Незагруженные дни случаются крайне редко. В ресторане все замыкается на шеф-повара, поэтому я всегда на работе. Перерывов практически не бывает. Заявки и звонки поступают в течение всего дня и даже ночью — и я должен оперативно и профессионально реагировать.

Г: Какими принципами вы руководствуетесь в работе?

Д. К.: Основной принцип — на работе я работаю. Занимать рабочее время чем-то своим некорректно. Не можешь работать в таком режиме — уходи. В работе со своей командой я проповедую принцип открытых возможностей. Я могу продвинуть сотрудника на две-три ступеньки вверх по карьерной лестнице, если вижу, что он активен, инициативен, профессионален и справится с поставленными задачами. И наоборот, если он не справляется, плохо работает — понижу или постараюсь от него освободиться.

Г: Эти принципы касаются менеджмента, а есть ли гастрономические?

Д. К.: Есть классические кулинарные принципы, от которых сложно отойти. То, что многие сегодня заявляют как собственный принцип, например, использование только качественных свежих продуктов, — вообще не требует специального уточнения. Так должно быть по умолчанию.

Г: Кстати, о продуктах: вы используете импортные или отечественные?

Д. К.: Наряду с импортными мы стараемся использовать и местные продукты, особенно сезонные. Недавно у нас было специальное грибное меню. Берем отечественные овощи, если качество и цена конкурентные. Но на нашем мясе, напри-

мер, работать сложно: оно подходит для тушения, а для гриля — нет. Мы используем американскую мраморную говядину. Сыры и йогурты — импортные, а вот молоко, сметана, кефир — местные. Если говорить о фруктах, то весь город сидит на импорте.

Г: Без чего вы не можете обойтись на кухне?

Д. К.: Без профессиональных поваров. Без людей, на которых можно положиться. Без хорошего оборудования. Без позитивного настроения. Человек, работающий на кухне, обязательно должен контролировать свои эмоции. Давно проверено: если повар готовит в плохом настроении, свой негатив он передаст клиенту.

Г: Как вы совершенствуете свое мастерство?

Д. К.: В нашей профессии люди учатся всю жизнь. Мастерство совершенствуется в общении с профессионалами. У меня много друзей шеф-поваров, с которыми мы обмениваемся опытом. Когда компания CHI Hotels & Resorts отмечала свое 50-летие в головном офисе на Мальте, туда съехались повара из наших ведущих шести отелей. Я был приятно удивлен, что, несмотря на высокое положение в профессиональной среде, шеф-повара с мировыми именами не чужаются черной работы, помогают друг другу. Мне было приятно работать с шеф-поваром отеля из Лондона Гэри Холлихедом, чей ресторан отмечен тремя звездами Мишлена.

Г: А Петербургу нужны мишленовские рестораны?

Д. К.: На мой взгляд, нам пока до этого далеко. Прежде всего, в ресторанах высокой кухни все должно быть на высочайшем уровне: и персонал (а где его возьмешь?!), и продукты. Петербург — не Марсель, где можно с утра купить свежую рыбу, а вечером подать ее на ужин. Своих морепродуктов у нас нет, качественного мяса тоже, рыба — замороженная. Кроме того, мы еще не так далеко ушли от традиций советского общепита, где на обед подают «котлету с пюре» за умеренную цену. У нас люди готовы платить за соотношение цены и качества, а не за идею, концепцию, тонкости вкуса и подачи. Ресторан — это бизнес, он должен окупаться. Когда и гастрономической культуры россияне вырастут, тогда можно будет говорить о ресторанах высокой кухни.

Г: Какое блюдо вы можете назвать самым любимым — из тех, что вы едите, а не готовите?

Д. К.: Как шеф-повар я люблю все пробовать, комбинировать, экспериментировать. Но по жизни я мясоед. С момента появления на рынке американской мраморной говядины моим любимым блюдом стал стейк. Причем я люблю его и есть, и готовить. ■