

«ГАСТРОНОМИЯ НЕ БОКС»

АНАТОЛИЙ КОММ, «ВАРВАРЫ»



на 2013 год я наметил гастрономическое покорение латинской америки, австралии и новой зеландии, а также открытие кулинарной школы в веве



— Московские «Варвары» предложат три меню — два рождественских и одно новогоднее

Анатолий Комм, основатель «Варваров», прожил насыщенный год: он давал свои гастрономические спектакли в разных частях света. Но не забыл и о родной стране: завтра в «Варварах» стартуют рождественские гастрономические недели.

— Как прошел ваш год, я имею в виду в первую очередь ваши международные гастроли?

— Год прошел бурно. Мы дали много гастрономических спектаклей в рамках наших международных гастролей. Охватили всю планету: Мадрид, Сингапур, Гонконг, Цюрих, Женеву, Лозанну, Хельсинки. Сан-Себастьян, Монте-Карло, озеро Комо и Мюнхен. И больше всего меня впечатлили города, которые мы, москвичи, отчего-то считаем провинцией, а они совсем ей не являются. Я был в Екатеринбурге с гастролями и могу сказать, что это невероятный город. Я никогда до нашего гастрономического спектакля не был в Хельсинки. А когда приехал, то сначала мне показалось скучно. Да, думаю, такая вот классическая глушь. Но когда в ресторан на мой ужин пришла публика, я был просто потрясен. Это очень продвинутые, модные, тонкие, культурные люди. Абсолютным счастьем было принимать их у себя.

Словом, 2012 год — это год переворота в моем сознании. Более того, я так страстно влюбился в Екатеринбург, что решил открыть там ресторан. Это будет brasserie de luxe под названием «Ресторан номер 1». Открытие намечено на 7 февраля. Это будет заведение, которое сможет соперничать с лучшими парижскими образцами. Изысканная кухня на каждый день, 100 мест, местоположение — в самом центре города.

— Вам всегда были важны продукты, по крайней мере для «Варваров». Смогли ли вы найти поставщиков на Урале?

— Ресторан номер 1 имеет другую концепцию: мои московские «Варвары» — это высокая кухня, это гастрономические спектакли, а не рядовые обеды и ужины. Brasserie в Екатеринбурге — это ежедневная еда: она всегда понятнее. С поставщиками проблем у меня нет, ведь кто ищет, тот всегда найдет. На Урале с хорошими продуктами гораздо проще, чем в Москве. В Москве нужно проехать 100–200 км, чтобы найти приличную петрушку. А в Екатеринбурге любой огородник выдаст вам отличные экземпляры. Я несколько раз был на рынке в Екатеринбурге, я нашел и рыбаков, и огородников. Кстати, процесс гастрономической децентрализации — это процесс естественный. Лучшие рестораны Франции ведь тоже находятся вовсе не в Париже. И

лучшие американские рестораны расположены вовсе не в Нью-Йорке. Так же и в Италии, и в Швейцарии.

— Какие у вас планы на 2013 год кроме проекта в Екатеринбурге?

— График гастролей уже составлен. Мы начинаем наши гастрономические спектакли 20 января в Марбелье, затем — 24-го — Мадрид. В феврале, после запуска brasserie в Екатеринбурге, я хочу уйти в отпуск на три недели. В марте гастрольный график возобновится: 8 и 10 марта мы выступаем в Церматте. Апрель — Мадейра и Лиссабон. Потом Америка, сначала Восточное побережье: Нью-Йорк, Бостон, Майами. Затем Западное: Сан-Франциско, Лас-Вегас, Лос-Анджелес. Я серьезно думаю над гастролями в Латинской Америке, Австралии и Новой Зеландии. А в декабре — Токио, гастрономический саммит. Еще одним важным проектом будет наша кулинарная школа, которую мы открываем вместе с Дени Мартеном в швейцарском Веве.

— Кулинарные школы, как мне кажется, есть сегодня почти у всех знаменитых поваров.

— Что касается знаменитых поваров, то я могу заметить следующее. Гастрономия — это не бокс, здесь не может быть одного победителя и триумфатора. Многие повара достигают высокого уровня, но никто из них не может быть признан единственным лучшим. Когда мы с Дени Мартеном придумывали этот кулинарный проект, мы решили, что на протяжении всего хода обучения будем находиться рядом со своими учениками. Мы их не бросим наедине с плитой и холодильником. Мы будем завтракать, обедать и ужинать с ними. У нас с Дени плотный график — мы сможем провести только шесть сессий в году по пять дней каждая. Таким образом, наша школа будет работать всего 30 дней в году. Первые уроки пройдут в конце марта, потом — во второй половине мая. Мы уже набрали две группы по десять человек. Стоимость курса — 10 тыс. франков. Это будут русскоговорящие группы. Я, конечно, сначала хотел, чтобы они были интернациональными, но потом понял, что моя голова не выдержит многоязычия. График работы школы такой: июль, август, сентябрь, начало декабря.

— Что вы можете предложить тем, кто остается на Рождество и Новый год в Москве?

— Мы ждем всех в «Варварах». Уже завтра вступает в силу специальное рождественское меню. Есть и меню «Новогодняя ночь». Мы пока не определились, будет ли особенная гастрономическая карта для празднования русского Рождества. Приходите, я от всего сердца приглашаю, всех накормим.

Беседовала Екатерина Истомина