

И БУДЕТ ВАМ «СЧАСТЬЕ»

Бренд-шеф группы компаний Global Point Family Дмитрий Решетников всегда делится с гостями своими рецептами.

Он уверен: если блюдо человеку нравится, повышает настроение, он этим настроением поделится с кем-то еще — и мир станет чуть добрее.

— «Счастье» на Исаакиевской — уже второе, а сколько надо Петербургу для счастья? Планируется ли создать крупную сеть?

— В Москве у нас тоже есть рестораны и кондитерские. Думаю, будет по три-четыре заведения в Москве и Петербурге. Мы очень кропотливо относимся к выбору мест для кафе и ресторанов, открываемся только в центре, в «спальники» точно не пойдем. В Нью-Йорке в скором будущем обязательно появится наш ресторан. Только это не сеть. Каждое «Счастье» особенное. Нам хочется, чтобы люди ценили это настроение, отключались от забот. Счастье — это ведь не постоянное состояние, а момент, который можно поймать в ресторане, у костра, где и когда угодно. Секунда — и ушло. Хочется, чтобы таких секунд было больше.

— И все же есть что-то общее у всех заведений?

— Интерьер узнаваем, но не под копирку. У ресторанов и кондитерских не только меню, даже логотипы разные. Правда, сейчас я планирую над меню серьезно поработать. Если люди хотят есть теплый салат, который попробовали в одном «Счастье», он должен быть и в другом. Блюдо станет меньше, зато не будет проходных, каждое — со своей идеей, подачей, посудой. Меню будет немного отличаться, но хиты, которые пользуются спросом, будут подаваться везде.

В Европе и Америке есть рестораны, которые работают больше ста лет. В них и сегодня битком! Мне бы тоже хотелось, чтобы «Счастье» продолжало работать, когда мне будет шестьдесят. Чтобы мое дело меня пережило. Чтобы это было надолго, а лучше — навсегда.

— Что означает формат «кафе-кондитерская-бар»?

— Бар — потому что у нас есть уникальные коктейли, например, с печеной тыквой, или стуженкой и темным пивом. Это особый мир, серьезная история: бармены, как и повара, придумывают вкусы. Кондитерская — потому что многие любят сладкое (и я сам в их числе), а ничего подобного в городе не было. Сегодня это модный формат, кондитерские стали открываться — и рынок вскоре может ими перенасытиться. Наш кондитер Лоран Морено — удивительный человек с чистым сердцем и доброй душой. И он готовит удивительные десерты — как классические, так и оригинальные.

— Как вы оцениваете ситуацию на ресторанном рынке Петербурга?

— А с чем сравнивать: с Москвой, Парижем, Нью-Йорком? В Петербурге есть неплохие рестораны, и их немало. Конечно, мы развиваемся: рестораторы демонстрируют бо-



лее грамотный подход, целевая аудитория стала более разборчива. Но чувствуется разрыв: в Москве больше рестораторов, которые смотрят на Запад и делают какие-то удачные проекты. Между Петербургом и Москвой разница в развитии ресторанного рынка составляет лет пять. А от Нью-Йорка мы отстаем на все тридцать... В целом по России обстановка еще хуже.

Петербургцы стали чаще ходить в рестораны: не только по праздникам, но и просто так. И стали появляться повседневные, более демократичные рестораны с простой и понятной кухней и непринужденно-дружественным сервисом.

— Как часто в меню «Счастья» появляются новые блюда?

— Обновление происходит дважды в год: осень-зима и весна-лето. Но постоянно бывают какие-нибудь фестивали, готовятся блюда из сезонных продуктов, блюда из одного продукта.

Ошибка наших рестораторов и шеф-поваров — это следование вкусам целевой аудитории. Понравилось всем карпаччо — и он везде. Не нужно ориентироваться на вкус гостя, нужно прививать ему вкус.

— Откуда берете идеи?

— Иногда из того, что я готовлю дома. Так, например, появилась овсяная каша с консервированным тунцом. Была банка тунца в оливковом масле, привезенная из Испании. Я сварил кашу, открыл банку, положил тунца в кашу, попробовал — и мне понравилось! А вслед за мной понравилось и команде в гостям ресторана. Конечно, блюдо было доработано: здесь есть помидоры, зелень, перец, стручковый горошек...

— Используйте ли вы тенденции мировой гастрономии?

— Я стараюсь, но здесь часто не хватает качественных продуктов. Когда я впервые попал в Нью-Йорк, я был ошеломлен качеством, подачей, вкусами. Каких только продуктов нет на рынке! А в посудной лавке для домохозяек можно увидеть то, что здесь и в магазинах для профессионалов не найдешь. Там не нужно ничего придумывать, на такой посуде можно подать морковку с ботвой — и будет бомба! И так — в любой гастрономической стране. У нас самая главная проблема — это сырье. Нет качества, нет ассортимента.

— И как решаете проблему?

— Работаем с фермерскими хозяйствами, просим поставщиков что-то найти, что-то возим из Франции. В перспективе планируется построить собственную ферму — хотя бы зелень выращивать. Качество салатного листа — это 90% успеха салата.

— Чем порадуете в Рождество?

— На 25 декабря и на 7 января обязательно будет индейка. Это блюдо на компанию. Будут специальные десерты. Идей много, посмотрим, что получится воплотить.

— Какую кухню любите лично вы?

— Нет ни одного продукта, который я не ем. Уверен: если человек не ест какой-то продукт (без проблем со здоровьем, просто «не нравится»), значит, ему к этому продукту вкус отбили в детстве. На свете нет ни одного плохого продукта, каждый из них вкусный — как сам по себе, так и в сочетании с другими. Я люблю вино, это самый лучший алкогольный напиток. Оно может быть нереально вкусным, особенно в сочетании с едой. Отсюда и предпочтения: сыр, хамон, мясо — особенно люблю отварного ягненка.

Вероника Зубанова