

«La Maison des Bois — дело всей моей жизни»

Знаменитый шеф — о возвращении в деревню



МАРИЯ СИДЕЛЬНИКОВА



МАРИЯ СИДЕЛЬНИКОВА



МАРИЯ СИДЕЛЬНИКОВА

МАРК ВЕЙРА СЧИТАЕТ, ЧТО ХОРОШАЯ ЕДА — ИСТОЧНИК ЖИЗНИ

— Как вам, сыну крестьянина, самоучке, удалось стать одним из самых титулованных шеф-поваров Франции?

— На кухне, как в жизни: если ты любишь то, чем ты занимаешься, то обязательно добьешься успеха. И конечно, мне очень повезло. Лет 25 назад, когда я только получил первую звезду «Мишлен», ко мне в ресторан пришел Поль Бокюз. Кто-то рассказал ему про меня: мол, талантливый молодой человек, маленький гений, присмотришься к нему, помоги. Бокюз поел, ушел, и от него не было никаких новостей. И вдруг через две недели Бокюз перезванивает и соединяет меня с каким-то человеком, которого я знать не знаю. Этот человек начинает расспрашивать меня: как жизнь, лечу ли я по-прежнему своих овец в хлев под фермой, пасу ли коров... Человеком оказался Ален Вавро — правая рука Поля Бокюза. Когда-то он со своими родителями проводил каникулы у нас на семейной ферме, мои родители держали комнаты для гостей. И он рассказал Бокюзу про нашу семью, про то, что мы сами делаем масло, сыр реблошон... Ко мне тогда серьезно мало кто относился, говорили, что Вейра со своими очками, травмами, шляпой сошел с ума, все это наигранно. А Вавро сказал Бокюзу, что мы самые настоящие крестьяне, что все это не цирк. Тогда Бокюз приехал на родительскую ферму. Мы вместе с ним ходили за травами. Он увидел, как мы живем, как работаем. И конечно, когда сам Бокюз ска-

зал, что я не просто очки и шляпа, а шеф с большой буквы, то все поменялось.

— Шляпа с тех пор никуда не делась?

— Это шляпа моего деда, он был коммунистом и антиклерикалом, добился, чтобы в нашей родной деревне Манигод открыли светскую школу. И он приходил забирать меня с козами и овцами, а на его шляпе всегда были ягоды — земляника, малина, черника. Его шляпа — это мое благословление. И пусть только кто-нибудь попробует ее с меня снять — сразу получит в нос!

— Мишленовские звезды, высшие оценки гастрономических критиков, награды, международная слава... Почему вы решили бросить то, к чему шли всю жизнь?

— В 2006 году я разбился на лыжах, сломал спину. Тогда у меня было 140 сотрудников, несколько ресторанов, и в один день не осталось ничего. Я все продал. Эта травма поменяла все, и прежде всего — самого меня. Я пережил ужас: не мог обходиться без морфия, а после неудачной операции в Анси больше года провел в инвалидной коляске, потом меня отправили в Париж, где к 2010 году поставили на ноги. La Maison des Bois стал делом всей моей жизни. Я всегда мечтал вернуться туда, где я родился. Здесь я все делал сам — тут розетку, там выключатель. У меня не было ни архитекторов, ни декораторов. Два с половиной года я был здесь каждый день, потому что это не просто гастрономический ресторан, это мой дом. Я сам

встречаю гостей, заставляю их есть руками, пить суп прямо из тарелки, как это было заведено в моей семье. Я придумал новый концепт без мишленовских звезд, без классификаций, без официантов. Мои повара сами выносят блюдо и рассказывают о нем. Они знают, о чем они говорят. Это не статисты-метрдротели, не имеющие никакого представления о кухне. Нет и сомелье, который навязывает вам что-то, но есть погреб, где гости сами выбирают себе вино.

— На кухне тоже новый концепт?

— Да, это крестьянская и минеральная кухня. Если ты любишь землю, не пичкаешь ее всякой дрянью, то она дает тебе лучшие продукты, из которых ты готовишь лучшие блюда, а не подаешь неизвестно что на тарелке. Я создал здесь свой фонд, и все мои ученики ходят за дикими горными травами. Они учатся понимать природу, понимать ее вкус. У меня свои куры, на их яйцах нет никаких номеров, свои пчелы, овцы, коровы, своя рыба — у меня есть все. Хорошая еда — это источник жизни. Если вы хотите дольше жить, то ешьте лучше. Вот и все. Это несложно, просто нужно сделать выбор. Когда на фасоли указан срок годности 28 месяцев, о чем это говорит? Из чего сделана эта фасоль? Я с детства знаю, что оставить ее на хранение, она непременно прорастет. Это же живой продукт. А в магазине два года может лежать, и ничего ей не станет. Как это? Во всем мире, крупные ри-

тейлеры пытаются внушить людям, что биологические продукты дороже тех, что продаются в супермаркетах. Но это ложь. Они понимают, что люди начали задумываться о своем здоровье и готовы платить за марку «био», поэтому взвинчивают цены. А на самом деле они в среднем на 5% дешевле. Кроме того, у фермеров нет налаженной системы поставки. Этими проблемами и будет заниматься мой фонд. Я хочу создать новую модель, в которой продукты в первую очередь должны быть полезными. Все остальное потом.

— Но концепт «био», то есть органической кухни, не новый. Более того, он сейчас на пике моды.

— Покажите мне, кто еще заморозил 12 кубометров трав? Никто! Говорить можно все что угодно, а делаем только мы. Значит, мы и задаем моду.

— Французы давно распробовали вас на вкус, а понимают ли вашу кухню иностранцы, к примеру русские?

— У меня есть клиенты из России, и я могу сказать, что за последние годы ваши соотечественники сильно продвинулись во всем, что касается умения понимать и ценить высокую кухню. Раньше русские могли в красное вино попросить добавить льда. Мы иногда были просто в растерянности, в шоке, мы не понимали, что с этим делать. Но ваш вкус начал развиваться, и сегодня по отношению к русским я настроен очень оптимистично.

Беседовала Мария Сидельникова