



ИРИНА ПЕЛЯВИНА,  
РЕДАКТОР «Ъ—РЕСТОРАНЫ»

# ЗАКОНОДАТЕЛИ КУЛИНАРНЫХ МОД

ПОСЛЕДНИЕ НЕСКОЛЬКО ЛЕТ ПЕРМСКИЕ РЕСТОРАТОРЫ СТАЛИ ЗВАТЬ ИМЕНИТЫХ ПОВАРОВ ДЛЯ ПОМОЩИ В ЗАПУСКЕ СВОИХ ЗАВЕДЕНИЙ. СТОЯТ УСЛУГИ «ЗВЕЗД» НЕДЕШЕВО, НО ИХ ВИЗИТЫ СЕБЯ ОПРАВДЫВАЮТ, ВЕДЬ ЭТО СКОРЕЕ НЕОБХОДИМОСТЬ, ЧЕМ МОДА: В ГОРОДЕ ДЕФИЦИТ ВЫСОКОКВАЛИФИЦИРОВАННЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ В ОБЛАСТИ ВЫСОКОЙ ГАСТРОНОМИИ, К ТОМУ ЖЕ ЭТО ЕЩЕ ОДИН СПОСОБ ПРИВЛЕЧЬ ПУБЛИКУ В ЗАВЕДЕНИЕ И ПОХВАСТАТЬСЯ КУЛИНАРНЫМИ НОВИНКАМИ. АННА БАЕВА

## ПЕРМЬ, КАК ОНА ЕСТЬ

Пермский ресторанный рынок бурлит: открываются новые рестораны, кафе, бары. Кажется, заведения на любой вкус есть на каждом углу: тут тебе и тематические, национальные и европейские кухни. На месте закрывшегося по какой-то причине ресторана тут же открывается новый. Это происходит иногда так быстро, что я даже не успеваю оценить предыдущее. При подготовке номера я с удивлением обнаружила такие замены в нескольких местах. Несмотря на количество заведений общепита, в пятницу вечером проблематично найти свободные места.

Казалось бы, у рестораторов все хорошо. Но вот официальная статистика говорит об обратном: оборот предприятий общественного питания в Прикамье падает. И после кризиса 2008 года этот сегмент так и не смог выйти на докризисный уровень. Если в 2008 году оборот предприятий общественного питания составлял 18,4 млрд руб., то сейчас медленными темпами приближается к 16 млрд руб.

Снизившийся спрос и большая конкуренция подталкивают рестораторов к различным ухищрениям для завлечения публики. Ставку все чаще делают на приглашенного повара. «Звезды» поварского искусства разрабатывают пермским ресторанам меню, проводят мастер-классы. Но, если честно, неискушенной публике затруднительно отличить стряпню заграничного повара от пермского. Сами рестораторы признаются, что пригласить настоящую звезду в Пермь очень дорого, ведь хороший повар при деле у себя на родине.

Да и нет смысла мишленовским поварам ехать в российскую глубинку, где на протяжении нескольких лет с трепетом ждали открытия «Макдональдса».

ПОЗВАТЬ ПОВАРА С ХОРОШИМ «ПОСЛУЖНЫМ СПИСКОМ» ИЗ ДРУГОГО ГОРОДА — СПОСОБ ПРЕДЛОЖИТЬ ПЕРМСКОЙ ПУБЛИКЕ ЧТО-ТО НОВОЕ



**ЗА НОВЫМИ ЗНАНИЯМИ** Несколько лет назад пригласить именитого шеф-повара для запуска ресторана считалось чем-то особенным. Это было дорогое удовольствие, позволить себе которое могли только рестораны класса luxury. За последние два-три года ситуация изменилась. В Перми стали чаще открываться рестораны, работающие для публики со средними доходами. Конкуренция между ними возросла, и они стали приглашать поваров-иностранцев и российских кулинарных «звезд».

Сегодня в Перми есть несколько ресторанов, где работают именитые повара-иностранцы на постоянной основе. Эти заведения рассчитаны на состоятельную публику. Так, в ресторане сербской кухни «Златибор» работает шеф-повар Александр Младенович, имеющий опыт работы в немецких ресторанах, например в «Стейк-Хаус». Другой пример — ресторан итальянской кухни Porta, который пригласил к себе кубинца Роберто Хакомино, специалиста по латиноамериканской и итальянской кухне. Он был личным поваром Фиделя Кастро, работал в московских ресторанах «The Grill», «Эль Гаучо», «Ла Кантина», «Ацтека».

Зовут «звезд» кулинарного искусства пермские рестораторы по разным причинам. Для

запуска ресторана, для разработки меню, для «разовых» мероприятий: обучить персонал, провести мастер-класс для гостей или устроить им тематический ужин.

За последние пару лет именитые повара участвовали в запуске нескольких пермских заведений, работающих в Перми в сегменте выше среднего. Это рестораны Rio Chirgasco, «Филе», гастропаб «Уловка». По оценке рестораторов, Перми не хватает новых гастрономических идей. Позвать повара с хорошим «послужным списком» из другого города — способ предложить пермской публике что-то новое. Еще одна причина — дефицит в Перми поваров высокого уровня, а переманить специалиста от конкурентов сложно.

Повара со стажем работы в известных ресторанах высокой кухни, приезжая в Пермь, делятся своими гастрономическими знаниями и кулинарными технологиями. «На старт ресторана „Филе“ мы приглашали команду из Санкт-Петербурга, в том числе шеф-повара и исполнительного президента клуба шеф-поваров Санкт-Петербурга Рустама Тангирова. И эта практика себя оправдала. После запуска еще было несколько его приездов на мастер-классы. Дальше мы своих ребят, по-

варов, вывозили на обучение с французским поваром. Эта практика дала новый ракурс развитию заведения, повысила компетенцию персонала. Наши гости довольны. Произошла хорошая гастрономическая «загрузка». Например, мы начали использовать технологию, которая позволяет в вакууме при низкой температуре готовить продукт, сохраняя его вкусовые качества. Это мы стали делать при Рустаме Тангирове», — сообщил

**ЗОВУТ «ЗВЕЗД» КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА ПЕРМСКИЕ РЕСТОРАТОРЫ ПО РАЗНЫМ ПРИЧИНАМ. ДЛЯ ЗАПУСКА РЕСТОРАНА, ДЛЯ РАЗРАБОТКИ МЕНЮ, ДЛЯ «РАЗОВЫХ» МЕРОПРИЯТИЙ: ОБУЧИТЬ ПЕРСОНАЛ, ПРОВЕСТИ МАСТЕР-КЛАСС ДЛЯ ГОСТЕЙ ИЛИ УСТРОИТЬ ИМ ТЕМАТИЧЕСКИЙ УЖИН.**