

ЧУВСТВО ВКУСА О ШЕФЕ ИВАНЕ БЕРЕЗУЦКОМ НЕЛЛИ КОНСТАНТИНОВА



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

внутри начинается
мгновенное счастье и изумление.
шеф иван березуцкий делает
именно такую еду



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

PMI-бар
на набережной
Мойки
в Санкт-Петербурге:
ресторан, где можно
часто встретить само-
го Ивана Березуцкого

Мне не хватает Ивана Березуцкого в Москве примерно так же, как не хватает питерского Four Seasons Lion Palace. Мне без него неспокойно. Иван Березуцкий работает в Санкт-Петербурге, и, если вы его однажды видели и слышали, вам его тоже не хватает.

Шеф Березуцкий, конечно, не Большой театр и не Третьяковская галерея, но судите сами. Родился в 1985 году, а в 2011-м уже стажировался у великого шефа, возможно, лучшего в мире шефа — Феррана Адриа в El Bulli. Был первым и последним русским на той знаменитой кухне, которой уже больше нет, ресторан закрылся. Но Иван успел. И уже в 2013 году стал лучшим шеф-поваром года в России по версии конкурса Where to Eat. Дмитрий Журкин описал шефов-номинантов так: «Великие люди, выдумщики, затейники и лидеры своих команд». Критик Тамара Иванова-Исаева назвала премию, вероятно, самой объективной благодаря очень сложному принципу подсчета голосов в разных номинациях. Ей же принадлежат слова о кардинальном сдвиге в гастрономическом деле России в ушедшем году: «Появились рестораны, близкие к понятию высокой ресторанной моды».

PMI-бар на набережной Мойки, где работает Иван, выглядит обманчиво просто, поэтому туда иногда забредает рассеянный турист. На туриста из сумрака выходит сомелье, похожий на Питера Пэна, и без запинки рассказывает все легенды и сказки, связанные с шампанскими винами. Тут бы и насторожить: если в баре самая большая карта шампанских вин в городе, все серьезно. Потому что PMI не совсем бар: над ним на втором этаже — лучший гастрономический ресторан Санкт-Петербурга.

Я хотя и пришла в ресторан неслучайно, но даже мне было в нем многое удивительно. И то, что построили его люди из музыкальной индустрии. И что сделан он из нерасчетливо дорогих материалов, но без единой завитушки. И что летом можно подниматься на крышу и разглядывать травы, которые выращивает под нежным северным солнцем шеф-повар. Вид с крыши, кстати, лучший в городе.

За один только 2013 год Иван сменил четыре сета в меню, обращенному к четырем чувствам: слуху, обонянию, зрению и вкусу. В мае запустили «Времена года» Чайковского: придать еде соответствие с музыкой — это ли не вызов профессионалам и коллегам по цеху всего мира? В июле появилась «Ароматика вина», где блюда подобраны к оттенкам вин, а вина, как известно, чем только не пахнут — от смородины до нефти. В октябре стартовало «Искусство есть» — про зрение и про то, как оно связано со счастьем гастрономического обеда. Еще как связано, сообщаю вам, я пробовала этот сет. В январе 2014 года появился и по сей день существующий «Черный ящик» — и это Вкус с большой буквы.

«Строганина из муксуна, черный хлеб на березовом п-полене», — запинаясь, диктовала я себе в айфон произнесенное официанткой. «Настоящее дерево?» — спросила у шефа, коснувшись чурочки на тарелке. «Не настоящее, но очень похожее», — отозвался шеф и продолжил перечислять ингредиенты: перепелиный желток, сердцевина томатов — «та, в которой только сок вокруг семечек». Все посыпано черной солью. Предписано все смешать, как на палитре, и съесть. В дополнение к смеси — зефир из лайма и «конфеты из водки, потому что муксун — рыба северная и ее часто едят под водку», — пояснил Иван, не отходя далеко от стола. Он вообще заботливый, внимательный, стремящийся все объяснить. Совсем еще не умеет многозначительно закатывать глаза и на вопрос, как он все это придумал, отвечать что-то вроде бессмертного: «Вы видели, как течет река?»

Справедливости ради, мы сами виноваты: до Петербурга Иван работал в Москве. Более того, у него есть родной брат-близнец, Сергей, до недавнего времени кормивший москвичей в веселом кафе «Как есть». Еда в «Как есть» на столы поступала в конвертах и в бумаге крафт, ее нужно было есть руками, и это было хорошо (пишу в прошедшем времени, потому что Сергей с поста удалился в тайном направлении).

Братья Березуцкие нам жизненно необходимы. Главное у близнецов не то, что еда их вкусная. А то, что каждое новое блюдо будто зажигает в вашей голове гирлянды новогодних лампочек, запускает шутихи, хороводы и карнавалы. И когда-нибудь наверняка откроют орган, рецептор или гормон, на который действуют блюда из гениальных рук этой семьи.

Поэтому поверьте мне на слово, есть еда, в которой ингредиенты соединены таким образом, что внутри начинается мгновенное счастье и изумление. И шеф Иван Березуцкий делает такую еду. Он еще как-то хитро ее оформляет: то я ем картину с мольберта («надо наклонить под углом 45 градусов»), то прямо с веточки скусываю рябиновые ягоды, сделанные из фуагра и укрытые рябиновым желе. Съел картинку — запомнил, из чего блюдо, ну чисто ребенок. Я-то только благодарна за такой подход, потому что от перемен кругом голова, в одном сете их восемь-девять.

И, конечно, эту фантастическую кулинарию, это комплексное воздействие на организм, включая — непонятным образом — душу, все по-дурацки называют «молекулярной кухней», а как иначе, если «желе из морепродуктов, сублимированная свекла, сублимированные орехи и вымоченное в свекловом соке яблоко». Все, да не все: Иван Березуцкий считает, что такой кухни вообще нет, есть вкусная и невкусная.

Впрочем, так называемая новая кухня иногда совсем и не новая, думаю я, слушая щебет официантки: «В этом блюде — все способы приготовления грибов: маринованные, пармантье из грибов, жареные сморчки, белые, свежие шампиньоны». Да возьмите рецепт классического французского террина: готовая ветчина смешивается с сырым фаршем и маринованными в коньяке кусочками. Так что молекулярная/новая кулинария — просто сегодняшнее требование жанра, как и использование российских продуктов: сметана из Тверской области, майонез из местной клюквы, зелень с крыши ресторана. Последнее вообще настоящий подвиг, нам ли с вами, живущим в зоне неуверенного земледелия, этого не знать.

Но как отель Four Seasons вот-вот приедет к нам в Москву, так, верю я, и вернется к нам Иван Березуцкий. Впрочем, он талант мирового масштаба, ему и в Лондоне, и в Нью-Йорке, и в Париже будет хорошо. А мы подтянемся.

Автор — шеф-редактор Conde Nast Traveller