

ААРОН СТОТТ: «ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ ДЛЯ РУССКИХ — ДО СИХ ПОР ЧТО-ТО НОВОЕ»



Шеф-повар ресторана Buddha-Bar Saint Petersburg Аарон Стотт недавно вернулся из Парижа, где представлял свои блюда на фестивале паназиатской кухни в Buddha-Bar Paris.

— Вы готовили их специально для Парижа?

— Нет, эти блюда постоянно присутствуют в меню Buddha-Bar Saint Petersburg. Я выбрал именно их, поскольку они позволяют познакомить гостей с основными вкусами ресторана, понять философию нашего заведения. Это то, чего нет в других Buddha-Bar, только в Петербурге.

Например, обжаренный гребешок со сладкой соей и сушеными грибами инокки; поке из тунца с авокадо; татаки из говядины с грушей; рыба на пару в саке с миксом грибов и соево-сливочным соусом; обжаренный цыпленок с соусом драгон. Из десертов — крем-брюле из черного кунжута с жасминово-абрикосовым соусом и фондант из зеленого чая с кокосовым сорбетом. Я старался предлагать разные варианты вкуса: скажем, если вы заказываете мясную закуску, то на горячее можете выбрать рыбу — и наоборот.

— Насколько популярна, по-вашему, паназиатская кухня?

— В России вообще и в Санкт-Петербурге в частности многие люди никогда не бывали в Азии, не пробовали оригинальных паназиатских блюд. Им достаточно сложно понять специфику этой кухни. Поэтому для русских до сих пор это что-то новое.

— Но в городе масса, например, японских заведений...

— Которые ввиду низкого качества продуктов дают неправильное представление о японской кухне, снижают ее уровень. Я наблюдал японцев, пробовавших их «шедевры»... Когда человек ест не свежего, а замороженного тунца — ему это не может понравиться. И оценить по достоинству все великолепие блюд просто невозможно. А в России практически весь тунец — замороженный.

— Вы тоже готовите из замороженной рыбы?

— Как раз наоборот. Иначе ни Buddha-Bar в Петербурге, ни один другой из пятнадцати ресторанов по всему миру не заслужил бы признание и любовь гостей. Морепродукты мы привозим из Испании, и они хранятся в специальном холодильнике при температуре минус 70–80 градусов по Цельсию. Такой способ заморозки позволяет сохранить молекулярную структуру рыбы, которая при обычной заморозке разрушается. В нашем случае рыба сохраняет превосходный вкус и цвет. Ведь философия ресторана основывается прежде всего на высочайшем качестве продуктов, а потом уже на уникальной музыкальной концепции.

— Цвет имеет значение?

— Конечно. И знание особенностей той или иной рыбы — тоже часть гастрономической культуры. Например, большинство людей думают, что тунец должен быть обязательно красным, а любой другой цвет — признак некачественной рыбы. Но тушка тунца состоит из трех частей: одна из них действительно красная, но самая дорогая часть имеет нежно-желтый цвет. И если об этом не рассказывать, не показывать на примере, то восприятие блюд и кухни будет искаженным.

— Приходится ли адаптировать паназиатскую кухню к «русскому вкусу»?

— Все, что делает шеф-повар, он вынужден адаптировать и под местный вкус, и под локальные продукты. Где бы ты ни работал, куда бы ни ехал — нужно слушать других людей. Я знаю, что русские не очень любят, когда в ресторане им подают блюда из свеклы, картошки, свинины — по их мнению, это недорогие продукты, они плохо воспринимаются в меню премиальных ресторанов. При этом далеко не все еще готовы открывать для себя что-то новое с точки зрения вкуса. Большинство по-прежнему предпочитает оливье.

— Но ведь вкус можно воспитывать?

— Для этого нужно, чтобы у людей была возможность больше путешествовать, посещать больше хороших ресторанов, участвовать в мастер-классах шеф-поваров. Также сформировать представление о той или иной кухне помогают сет-меню, когда ты пробуешь сразу несколько блюд. Чем больше ты пробуешь — тем больше понимаешь разницу между хорошим и плохим. Молодое поколение движется именно в этом направлении.

— Меню Buddha-Bar в Петербурге отличается от меню других ресторанов бренда?

— У нас больше свободы для самовыражения. Это отличительная черта петербургского ресторана — как индивидуальная подпись человека. В меню более 90 блюд. Не считая суши и десертов! При этом около 30% меню обновляется каждые три-четыре месяца, мы вводим совершенно новые позиции, пробуем новые вкусы и ароматы. 23–26 апреля в наш ресторан приезжает шеф-повар с Филиппин, из Buddha-Bar Manila — Мария Сантос. Она привезет свой сет с интересными блюдами, среди которых — тартар из говядины с васаби, утиная грудка с кремом из лайма, фуа-гра с тамариновым соусом, картофель по-филиппински с лемонграссом, пастила с кардамоном и шоколадом...

— Это розовая акция или обмен опытом происходит постоянно?

— Несмотря на то, что рестораны Buddha-Bar открываются по франшизе (то есть у каждого свой владелец), все они имеют общую философию и являются единым организмом. Еще до открытия ресторана в Петербурге я проходил стажировку в парижском Buddha-Bar. Доказывал, что имею право занимать должность шеф-повара в одном из заведений всемирно известного бренда. Такая практика позволяет сохранять традиции Buddha-Bar и защитить бренд. Обмен опытом — это всегда хорошо. И блюдо из одного ресторана может полюбить гостям другого.

— Что ждет петербуржцев в ближайшее время?

— Больше ярких цветов, сливочных нот, легких блюд. Мы хотим, чтобы гость чувствовал весну не только на улице, но и в тарелке. Однако в России создавать весеннее меню — достаточно сложная задача. Не так-то просто достать свежие весенние продукты. Судите сами: в Лондоне сейчас +17, в Париже — +16, а в Петербурге чуть выше нуля. У них уже весна, а мы только к лету получим местные свежие овощи и фрукты. Хорошие томаты, к примеру, у нас — только летом. И мы с нетерпением их ждем. А пока возим большинство фруктов и овощей из стран с теплым климатом.

— Какие блюда в весеннем меню наиболее интересны?

— Куриный суп на кокосовом молоке с рыбным соусом и соком лайма — не острый, как том ям, а очень легкий и освежающий. Новый суп из утки по особенному рецепту: тушка утки три дня маринуется в специальном маринаде и только потом варится. В бульон добавляются грибы шиитаке, имбирь, соевый соус и листья салата. Севиче из лосося — мы немного трансформировали это блюдо южноамериканской кухни, добавив в него азиатскую нотку — соус на основе японского цитруса юзу. И, конечно же, говядина вагю с трюфельным соусом и спаржей на гриле. Мясо мы привозим из Австралии. Там одни из лучших пастбищ в мире — и мясо высочайшего качества.

— А как вы относитесь к русской кухне?

— Я готовлю борщ с копченой свиной — она придает ему более сливочный, сладковатый вкус. Люблю соленья, пельмени. Если ты живешь в России, то должен понять и полюбить местную кухню. В ней много истории. Мне нравится есть русскую еду и пить русскую водку. Не каждую неделю, но когда я это делаю — чувствую себя счастливым!

Вероника Зубанова