

В ОЖИДАНИИ РЕЙСА

В PMI SKY BAR В АЭРОПОРТУ ПУЛКОВО ЛЕГКО ЗАБЫТЬ ПРО СВОЙ САМОЛЕТ — ЗДЕСЬ ДАЖЕ БАРНЫЕ СТУЛЬЯ БОЛЬШЕ ПОХОЖИ НА БАРХАТНЫЕ КРЕСЛА И ПРИГЛАШАЮТ РАСПОЛОЖИТЬСЯ НАДОЛГО И СО ВКУСОМ. НО ОПАСАТЬСЯ НЕ СТОИТ: ЭТО ЖЕ VIP-ЗОНА, ЗА ВАМИ НЕПРЕМЕННО ПРИДУТ И ПРОВОДЯТ НА ПОСАДКУ. ИДЕЙНЫЙ ВДОХНОВИТЕЛЬ ЗАВЕДЕНИЯ ЮРИЙ ГОЛОВАНОВ ПРИЗНАЕТСЯ, ЧТО НА ТАКОЙ ЭФФЕКТ НЕ РАССЧИТЫВАЛ, ПРОСТО ХОТЕЛОСЬ СДЕЛАТЬ УЮТНО, КАК ДЛЯ СЕБЯ.

СВЕТЛАНА ХАМАТОВА



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО

GUIDE: Как PMI Bar обосновался в Пулково?

ЮРИЙ ГОЛОВАНОВ: Один из руководителей аэропорта побывал в нашем ресторане на набережной Мойки, попробовал авторскую кухню от Ивана Березуцкого, признанного лучшим молодым шеф-поваром Петербурга, оценил подачу блюд и отношение к гостям, после этого поступило предложение поучаствовать в конкурсе на открытие бара в VIP-зоне. Это сложное по логистике место, из-за высоких требований к заведению никто из крупных операторов города не торопился его занять. Мы решились, выиграли и приступили к обустройству.

G: Начали непосредственно с бара?

Ю. Г.: Здесь были голые бетонные стены, так что первым делом мы добавили перегородку, чтобы изолировать наш маленький ресторан от суеты. Ведь у кого-то ночной рейс, кому-то нужно сосредоточиться и поработать, собственно, VIP-зона и предполагает избавление от утомительных процедур и качественный отдых перед полетом. А вот внутри никаких перегородок делать не стали, получилось единое пространство. Еще когда мы с моим партнером Евгением Финкельштейном создавали ресторан PMI Bar на Мойке, то подошли к этому процессу как к ремонту собственной квартиры. Здесь было то же самое: мы лично участвовали в разработке концепции, интерьер создавался профессиональными дизайнерами, но при нашем непосредственном участии, чтобы предусмотреть все мелочи. Евгений часто летает, у него большой опыт ожидания в VIP-зонах разных аэропортов мира, поэтому он выступал основным консультантом по комфорту, ведь когда что-то пропускаешь через себя, получается нечто настоящее и стоящее. А я, хотя и не художник и не дизайнер, могу оценить красивые вещи и потом совместить их в единую картину. Я выбирал то, что мне нравится самому. Точно так же, как Евгений выбирает вино для наших заведений — в винной карте обязательно присутствуют позиции из его личной коллекции. Спокойное сочетание

цветов и фактур — отчасти моя идея. Также, например, я увидел у моих знакомых в галерее фотографии Yellow Korner снимки с лопастями турбин и понял, что они сюда идеально подойдут и по тематике, и по духу. Вся мебель изготовлена в дизайнерской мастерской по авторским эскизам — это фактически штучная, нестандартная работа. Барные стулья сделали мягкими, предусмотрели место, куда можно положить сумку, ткани использовали только натуральные, а для столешниц, напротив, современный долговечный материал под дерево, на котором не остается царапин. Кстати, техническое задание по бару — лучшее профессиональное оборудование, достаточное расстояние от стойки до полка, индивидуальную их высоту и так далее — давали сами бармены, ведь только они знают, как им удобнее обслуживать посетителей. Такой подход — следствие опыта. Вначале, в первом ресторане, мы с баром набили шишек: сделали его слишком маленьким, пришлось потом его увеличивать.

G: Так барная стенка с бутылками здесь не случайно? Очень напоминает ваш ресторан на Мойке.

Ю. Г.: Да, мы хотели подчеркнуть, что и это — PMI Bar, у обоих заведений единая концепция. Немаловажно, что все сотрудники работали в нашем основном ресторане, а некоторые и сейчас трудятся посменно, неделю там, неделю здесь. Поэтому мы можем ручаться за высокий уровень сервиса и блюд — даже самые простые готовят мастера высокой кухни.

G: Интерьер получился лаконичным, сдержанным, вы будете его дополнять? Или в этом свой смысл: в дорогу ничего лишнего?

Ю. Г.: Это как гостиница дома: что-то надоест — переделаешь, не хватает — добавишь, неудачно легло — поправишь. Что до лаконичности... Поскольку основная деятельность корпорации PMI — организация концертов, то 90% артистов, которые приезжают в город, пользуются VIP-терминалом. В баре побывали и Филипп Киркоров, и Николай Басков, и Тима-

ти, и Вера Брежнева, весь хор Турецкого и многие другие звезды. Заведения PMI в принципе ассоциируются с лакшери-сегментом, и это, к сожалению, отпугивает других посетителей. А мы бы хотели увеличить аудиторию. Для понимания: горячее в нашем ресторане стоит от 500 рублей — это цена как в среднем ресторане города! Да и в VIP-зону попасть просто: не важно, билет какого класса у вас, достаточно оставить на сайте заявку и доплатить. Тем более что VIP-зоной часто пользуются не только улетающие, но и те, кто их ожидает, а рейсы порой задерживают, переносят. Мы хотели, чтобы комфорт распространялся на все — от кресел до цен в меню.

G: Кстати, о меню, вижу ваш знаменитый шоколадный торт в форме кирпича, а что еще вкусного можно попробовать здесь?

Ю. Г.: Подчеркну: вкусного и полезного. VIP-клиенты следят за собой, за своей фигурой, они ориентированы на здоровый образ жизни. Да и всем нам перед полетом обычно хочется чего-то легкого и свежего, например, смузи из имбиря и клубники или груши и базилика — необычные, но интересные сочетания. Чтобы легче перенести воздушное путешествие, мы советуем кислородные коктейли; есть у нас и ягодные коктейли. Бар интегрирован в систему аэропорта, представить полный цикл здесь нет возможности, да и необходимости такой мы не видим: одно из основных требований к подобным заведениям — скорость приготовления и подачи блюд. Помимо классического завтрака 24 часа в сутки, в меню включены некоторые хиты ресторанной кухни: рэп с уткой, рэп с креветкой, паштет из куриной печени, салат с копченым угрем, но, честно говоря, наши гости — не такие уж гурманы.

G: Как же так, VIP-клиенты и не гурманы?

Ю. Г.: Да, часто они хотят, чтобы им приготовили что-то привычное, домашнее. Такое желание можно понять: если значительную часть жизни занимают гастроли или бизнес-командировки, то трудно питаться

исключительно копченым, жареным на гриле, эксклюзивным. Самые солидные мужчины-бизнесмены порой заказывают не брускетту, а бутерброд с колбасой, спрашивают, есть ли у нас пельмени, например, и можем ли мы сварить макароны и просто добавить в них масла с сыром? Все подобные просьбы выполняем, если хватает времени до их рейса. И это нормально: в ресторане такого уровня ты должен получать то, что хочешь: и блюда высокой кухни, и что-то предельно простое.

Гости говорят, что у нас один из лучших кофе в аэропорту — в мире! Эту же композицию — три сорта арабики и немного робусты — мы варим и в ресторане PMI Bar на Мойке. А как важен вкусный кофе во время путешествия, все знают. С чашки кофе зачастую начинают дела.

G: И все-таки ресторан у вас — по определению — высокой кухни. Разместить его в аэропорту, где все торопятся, — нестандартное решение?

Ю. Г.: В VIP-зоне нет нужды торопиться, здесь свой ритм, и каждый шаг продуман. А решение вполне укладывается в тренд — максимальное расширение территории комфорта. Но, конечно, наши гости не задумываются об этом, они просто это чувствуют и, надеюсь, ценят. Мы постарались создать естественное и приятное продолжение просторной квартиры, уютного ресторана в центре города, грамотно спроектированного торгового центра, модного салона, словом, места, где все сделано для человека. Иначе наш ресторан не мог бы претендовать на приставку VIP.

G: Сезон в PMI Bar на Мойке вы открыли новым именем, пригласив шеф-повара из Эстонии. Это как-то отразится на меню в ресторане в аэропорту?

Ю. Г.: Да, в начале октября мы представили в основном ресторане новое меню, созданное Владом Корпусовым — на мой взгляд, одним из самых перспективных сегодня молодых поваров в Петербурге. Влад как раз работает над концепцией нового меню для гостей VIP-зоны Пулково, которое появится в ближайший месяц. ■