

За папу и за маму

Уильям Ламберти — повар и многодетный отец — о ресторанах и кормлении детей

Любовь Неверовская |

ПРИ ВСЕМ богатстве выбора вряд ли можно найти более подходящее для семейных ресторанов место, чем парк развлечений «Космик», и более звездного шефа, чем Уильям Ламберти. Успех существующих трех проектов — Mamma, Isola и Grano — был очевиден с самого начала: в корпорации «Космик» умеют развлекать детей, а многодетный отец Ламберти знает, как их накормить.

— Кому принадлежала идея открыть семейный ресторан в «Космике»?

— Все началось из-за нашей дружбы с Владимиром Анненковым: мы очень хорошие, давние друзья. Это он предложил мне сделать семейный ресторан — на самом деле, если честно, это не совсем мой сегмент, но я подумал: почему бы нет? У нас была давняя традиция: мы каждый год вместе с детьми приходили сюда, в «Космик», отмечать день рождения моей дочки, и нам, взрослым, в игровом зале всегда было чуть ли не интереснее, чем нашим детям. Конечно, я захотел попробовать, посмотреть, что получится, и в результате получилось очень неплохо. В Mamma мы все делали для семьи, которая пришла отдохнуть: погулять по торговому центру пару часов, поиграть вместе с детьми в игровом зале, потом пообедать всем вместе. Концепция Mamma — это приятная, спокойная атмосфера, в которой дети могут чувствовать себя свободно, а родители — спокойно и расслаблено, потому что им не нужно думать, где сейчас ребенок, куда он побежал, что он делает: он играет рядом, в игровом зале. Isola по атмосфере напоминает инопланетный остров, над которым висит инопланетный космический корабль — центр «Космик». В Grano мы хотели перенести домашний уют дворику и традиций маленьких итальянских городов.

— Интересно было делать детские меню?

— Для меня это был первый опыт — в других ресторанах у меня нет детских меню. William's, Ugolek или «Северяне» — места, совершенно иные по концепции. Но мне всегда было интересно заниматься детьми — у меня самого их четверо, так что подругому и быть не может. Мы делаем много детских предложений для Mamma, Isola и Grano, но есть также обычные, стандартные вещи, которые всегда нравятся малышам. Кто-то любит овощи, кто-то — котлетки, кто-то — сосиски, все это есть в наших постоянных меню. Если кто-то захочет чего-то еще, не по меню, мы никогда не откажем. Дети — это всегда сложно, в том смысле, что их надо накормить. Я считаю, что самое интересное здесь, в ресторанах «Космика», в том, что все внимание обраще-



но на детей, и накормить их очень легко. Я знаю это по своим детям, которым иногда нужно уделить очень много внимания, чтобы заставить их поесть.

— Ваши дети — и плохо едят?

— Не всегда хорошо, так бы я сказал. Надо сначала потанцевать, придумать что-то, поиграть, и вот тогда они едят спокойно. Поэтому здесь атмосфера очень правильная: детей развлекают, отвлекают, и в итоге их можно легко накормить — это точно.

— В чем особенности меню семейных ресторанов?

— Мы сделали их более понятными и простыми, более демократичными, но только в отношении цены — никак не качества. Мы выбирали наиболее популярные позиции, отказались от дорогих блюд — это простая, домашняя кухня. Если я иду в ресторан с семьей, с детьми, мне хочется простой, понятной еды — на это мы и ориентировались. Домашняя еда — это значит одновременно и очень много, и ничего, это когда просто, вкусно, понятно. Для меня очень много значит название одного из ресторанов — Mamma, по-русски это значит «Мамочка». Мы играем и в итальянскую традицию, и в русскую, у вас здесь мамочка, мамуля, у нас — mamma.

— У итальянцев связь с мамочками вообще особенная, это известный факт.

— Я думаю, не только у итальянцев: мама — везде мама, она одна. Может быть, южные люди, они более привязаны к матери — я такое видел не только у итальянцев, это общее для всех южных мужчин. Хотя, например, мой сын — он русский на сто процентов, но от него только и слышишь «мама, мама, мама». Национальность, цвет кожи — это все неважно: мама у

РЕЦЕПТ ЯБЛОЧНОГО ПИРОГА от Вильяма Ламберти

Для теста

1 яйцо
150 г сахара
1 ч. л. ванильного экстракта
90 г молока
90 г сметаны
75 г растительного масла
Щепотка соли
75 г сливочного масла
175 г муки высшего сорта
цедра 1 апельсина
7 г разрыхлителя

Для начинки

крупные яблоки (желательно зеленые) очистите от кожуры, выньте сердцевину, разрежьте на две части или на четвертинки

28-сантиметровую форму для запекания смажьте сливочным маслом и посыпьте панировочными сухарями. Размягчите сливочное масло, добавьте яйцо, молоко, сметану и растительное масло, смешайте с помощью венчика. Добавьте в тесто муку, соль, сахар, ванильный экстракт, цедру апельсина и разрыхлитель. Тесто выложите в форму, яблоки уложите плотно друг к другу, сделав на внешней стороне засечки. Запекайте пирог в духовке при температуре 165 градусов в течение 40 минут. Дайте пирогу остыть, смажьте абрикосовым вареньем для блеска и посыпьте тростниковым сахаром, перетертым с корицей. Подавайте пирог с шариком ванильного мороженого.

всех у нас только одна. Я почти не вижу разницы между итальянскими мамами и русскими: и те и другие могут быть веселыми или жесткими, ну разве что итальянская мама будет орать немножко громче русской мамы — это да: она сама по себе более импульсивная.

— А в отношении к детям есть разница между русскими родителями и итальянскими?

— Мне кажется, ее нет: детей везде любят одинаково, разве может нормальный человек не любить детей? А все остальное — мелочи. Например, итальянская семья пойдет в воскресенье на футбол, а русская — на хоккей. В России, кстати, спортивным активностям родители больше внимания уделяют — у нас, кроме футбола, — еще совсем недавно в России было не принято брать детей в рестораны, вы застали это время?

— Да, я знаю, что так было, но за последние 15 лет все изменилось. Сейчас, если в ресторане есть дети, это очень, очень хороший знак. Это прежде всего говорит о хорошем качестве и нормальной атмосфере в ресторане. Ведь у всех есть дети — у меня самого четверо, а когда они есть, не всегда можно оставить их дома. Если у меня выходной день, я всегда планирую, куда сходить, с учетом того, чтобы детям в этом месте тоже было удобно и интересно. Мои любят уходить, им нравятся мастер-классы в ресторанах, особенно Микеле, сыну: он хочет стать поваром — ну, посмотрим, что получится.

— Дома вместе с детьми готовите?

— Очень редко, потому что я мало бываю дома. Но если собираемся, мы с детьми всегда пытаемся сделать банановый или яблочный пирог. Я его всем советую, потому что это просто, быстро, понятно, а детям есть чем занять руки, и все они очень любят делать что-то с тестом.

Авторские рестораны Уильяма Ламберти в парках развлечений «Космик»

РЕСТОРАН ISOLA

г. Москва, ул. Ярцевская, д. 19 ст. м. «Молодежная» ТЦ «Кунцево Плаза», 5-й этаж тел.: +7 (926) 119 0159, +7 (495) 937 2744

РЕСТОРАН МАММИНА

г. Москва, пл. Киевского Вокзала, д. 2 ст. м. «Киевская» ТЦ «Европейский», 7-й этаж тел.: +7 (499) 643 2041

РЕСТОРАН GRANO

г. Москва, пр-т Вернадского, д. 6 ст. м. «Университет» ТЦ «Капиталий Вернадского», 1-й этаж тел.: +7 (495) 660 0398