

ГЛАВНЫЙ ПО КРЕМАНОЧКАМ



АЛЕКСАНДР ЮРЖОВ

В день у кондитеров отеля на изготовление различных сладостей и десертов уходит коробка яиц — это 365 штук, от 30 до 50 кг сахара (в зависимости от сезона) и 50 кг муки

Шеф-кондитер Дмитрий Шибков работает в гранд-отеле «Европа» с 1992 года, практически с самого его открытия после реконструкции: пришел на практику — и остался на четверть века.

— Я оканчивал 140-е училище, первое кулинарное в стране, оно появилось в 1926 году на Мойке. Там была очень сильная кондитерская школа, мне повезло. Случайно зашел в отдел кадров отеля и наткнулся на шеф-повара Тони Бумана, который набирал персонал без опыта работы в советской системе. Гостиница открывалась как шведская, и все руководство были шведы и норвежцы. Тони — огромный двухметровый человек вот с такими ручищами. Обучению было уделено очень большое внимание: в каждом отделе были иностранные специалисты, которые объясняли, что такое пятизвездочный сервис, как готовить еду, сервировать столы, убирать номер. В магазинах не было продуктов — здесь же было все. Йогуртов в стране отродясь не видели, а здесь их давали сотрудникам в рабочей столовой. Ананасы среди зимы — пожалуйста. Первая клубника — не в июне, а в шесть утра. У нас сознание просто раздвинулось, когда мы узнали названия всех этих видов теста, которые прежде нам и не снились: скажем, фило, тоненькое-тоненькое слоеное тесто.

— За 25 лет вас наверняка неоднократно пытались переманить.

— Это лучшее место в городе, и переманить куда-то довольно сложно. Сейчас, чтобы обучиться профессии, многие ездят за границу — нам этого делать было не нужно: иностранные специалисты высшего класса приезжали сюда сами. Англичанин Джон Эванс научил нас делать традиционные кексы и собирать стол к five o'clock. Он работал в морском королевском клубе, который часто посещала королева Елизавета II. 25 лет мы не меняем рецептуру этих кексов: британцы говорят, что это вкуснее, чем дома. Мы превратили английское чаепитие в русское: добавили традиционные петербургские буше, трубочки с кремом, сделали сэндвичи — в частности, с селедкой под шубой.

Французский шеф научил нас делать разновидности эклеров, традиционные французские муссы, трюфеля. Кроме того, Доминик Фершо открыл у нас шоколадную фабрику, которая может произвести тонну шоколада в месяц. Оборудование привезли из Парижа, на таком обучают шоколатье.

— Как велик кондитерский цех, сколько людей работает под вашим началом?

— 21 человек. Есть устоявшийся костяк, те, кто 22–23 года работает бок о бок. Отель всегда был кузницей кадров, трамплином: наши люди трудятся

во всех заведениях HoReCa Санкт-Петербурга, к примеру, Илья Лазерсон, кондитер Любовь Максимова — они очень далеко пошли.

— Вы производите впечатление очень тихого интеллигентного человека. А какой вы начальник? Кричите когда-нибудь на подчиненных?

— Редко, но приходится. У нас персонал молодой, им иногда хочется поиграть, а на кухне можно и доиграться. В этом ремесле нужна строгость, все должно быть четко, нужно соблюдать все технологии. Следование тончайшим нюансам очень важно. У нас есть торты — например, шведский миндальный — который мы производим 20 лет. Это наш фирменный торт, хит продаж среди тортов, поэтому принципиально, чтобы вкус и качество были неизменными.

— Как велик ассортимент тортов?

— Очень большой. 30–40 самых популярных рецептов у нас точно есть, они находятся в постоянной ротации: выбираем десяток одних, потом пять заменяем на другие. Учитываем сезонность: летом гости хотят что-то легкое, зимой — более калорийное. В связи с новыми трендами люди стараются правильно питаться, сейчас очень популярны безглютеновые десерты. Не так давно мы сделали торт из черемуховой муки: плоды черемухи сушатся, перемалываются и используются для приготовления бисквита. Получаются необычные нежные коржи, с горчинкой, с привкусом миндаля, немного хрустящие. Или торт «Альмерия» — он делается вообще без муки: муссы перемежаются бисквитами из взбитого масла и яйца. Ни пальмового масла, ни растительных сливок, никаких химических суррогатов у нас нет. Несмотря на дороговизну, мы используем только натуральные продукты.

— Каков порядок цен?

— От 2900 рублей — это торт на килограмм-полтора, примерно на восемь человек: миндальный, «Графские развалины», черемуховый, черничный сметанник, медовик — все это хиты продаж. Кроме них, есть «Принцесса», карамельный, немецкий торт «Черный лес», легкий трюфельный, фруктовый, шоколадный, кофейный, чизкейки — вкусы совершенно разные.

— Помните самый сложный заказ?

— Свадебные торты самые сложные, особенно многоярусные: максимум, сколько ярусов мы делали, — двенадцать. Мы перевозим их на специальном фургоне: иногда сидим в нем и придерживаем торт. Был случай, когда очень богатые люди отмечали пышную свадьбу за городом, выписали кондитера из Франции. С карамельными цветами он справился, но собрать торт сам не смог — нас вызывали на помощь.