

«Большинство самарцев хотят, чтобы было вкусно и уютно»

НАТАЛИЯ КАРТОМЫШЕВА, ОДНА ИЗ ВЛАДЕЛЬЦЕВ САМАРСКОГО ГАСТРОБАРА «THE СУП», О НОВЫХ ФОРМАТАХ ЗАВЕДЕНИЙ, О ТОМ, ПОЧЕМУ РЕСТОРАНАМ ПОРА КОМБИНИРОВАТЬ НЕСОЧЕТАЕМЫЕ ПРОДУКТЫ И КАК СПАСАТЬСЯ ОТ САНКЦИЙ

— **Гастробар — звучит интересно и ново, по крайней мере, для Самары. Что это за формат?**

— В последнее время этот формат становится все более модным. В Москве они встречаются сплошь и рядом. Но в Самаре о таких заведениях еще мало знают. Чем отличается гастробар от ресторана? Гастробар не сконцентрирован на какой-то одной национальной кухне. Он представляет своим гостям интересные блюда в интересной подаче и с необычным сочетанием продуктов, которые, на первый взгляд, кажутся несочетаемыми. Например, если в лосось с полбой добавить мусс из пармезана, то получится

просто чудо в тарелке. Мы стараемся показать самарцам что-то другое, открываем для них новое, и не только в еде, но и в напитках.

— **Какая кухня пользуется наибольшим спросом у самарских гурманов?**

— Мода меняется, и сейчас уже самарцы пресытились итальянской, грузинской и японской кухней. Все более популярным становится направление паназиатской кухни. У нас, например, наибольшим спросом пользуются блюда тайской кухни. Особенно гостям понравился Том-ям с грибами шиитаке на настоящем кокосовом молоке.

— **Говорят, в Самаре особенно популярны пивные заведения...**

— Самарцы действительно очень любят пиво. Нам даже пришлось внести коррективы в меню, хотя изначально мы не считывали на любителей напитка. Все-таки

формат гастрокафе предполагает хорошее вино и хороший крепкий алкоголь. В итоге в меню «The Суп» есть крафтовое пиво на азоте. Хотя пивные заведения сейчас еще пользуются популярностью у самарцев, но, на мой взгляд, это уже уходящий тренд. Я считаю, что в ближайшем будущем в моде будут танцевальные рестораны с интересной программой, заведения, где проводят поэтические вечера.

— **То есть публика сейчас, приходя в заведение, интересуется не только едой?**

— Да, конечно. Тот же ресторан White Rabbit в Москве показывает настоящие ку-

линарные спектакли. Возможно, и мы когда-нибудь замахнемся и сделаем что-то подобное.

БЕСЕДОВАЛ ГЕОРГИЙ ПОРТНОВ



ИЗ ФАЙЛОВОГО АРХИВА НАТАЛИИ КАРТОМЫШЕВОЙ

«Гурманы в Самаре очень скромные»

ДИРЕКТОР COMEDY SAFE В САМАРЕ АЛИСА БОГДАНОВА РАССУЖДАЕТ О ТОМ, ПОЧЕМУ ГОРОЖАНАМ СТЕСНЯЮТСЯ ХОДИТЬ В РЕСТОРАНЫ, ТАК ЛИ ВАЖЕН СЕРВИС И ДЛЯ ЧЕГО РЕСТОРАНУ ОСТАВАТЬСЯ ВЕРНЫМ ТРАДИЦИЯМ

— **Каковы тренды самарской моды на еду?**

— Есть целый ряд трендов. И мы стараемся следовать им в нашем заведении. Прежде всего, это интерес публики к национальным кухням. В этом году среди гурманов очень популярна грузинская кухня. Кроме того, сейчас модно подавать блюда в определенном стилистическом оформлении. Большим спросом пользуется крафтовое пиво. Также по всему миру давно в моде такое явление, как фуд-трак (кафе-фургон с мобильной кухней для торговли едой и напитками быстрого приготовления), и оно сравнительно недавно появилось в Самаре.

— **Как бы вы охарактеризовали самарского гурмана — он взыскательный, консервативный?**

— У нас все очень скромные. Пойти в ресторан для людей в Самаре — целое событие. Может быть, это потому, что ценовая политика везде разная, и не каждый может позволить себе посетить такое заведение в отличие от Европы, где пообедать или выпить пиво с друзьями в кафе — обычное де-



ИЗ ФАЙЛОВОГО АРХИВА АЛИСЫ БОГДАНОВОЙ

ло. А может быть потому, что люди в России стесняются ходить в рестораны, и когда решаются, то тщательно готовятся, наряжаются.

— **Что определяет успех заведения — место, атмосфера, кухня?**

— Хороший сервис и кухня. Люди поедут куда угодно, лишь бы получить достойный продукт и вежливое обслуживание.

— **Правда ли, что сейчас русская кухня не пользуется спросом?**

— Нет. Во всем мире, не только в России, русская кухня переживает расцвет. Сейчас в заведениях пользуются популярностью многие русские блюда, особенно закуски, как, например, сельдь с картошкой. Также открывается много пельменных и булочных. Люди продолжают ходить в такие рестораны русской кухни, как «Похлебкин».

— **Существует такое понятие, как «срок годности» ресторана. Какие факторы влияют на продолжительность жизни заведения?**

— Как правило, когда ресторан только открывается, руководство и персонал стремятся покори́ть гостей хорошим обслуживанием и кухней. А когда люди начинают ходить в заведение, рестораторы расслабляются: отказываются обновлять меню, проводить акции для клиентов, закупать хорошие продукты... Это, конечно, влияет на жизнь заведения. Посетители видят, что ресторан ничего не делает для того, чтобы их удержать, и происходит спад посещаемости — заведение терпит убытки. Но если ты всегда стремишься поддерживать свою марку, твой ресторан никуда не денется.

— **Способствуют ли успеху кухни инновации?**

— Вкусное блюдо остается таковым в любом виде. Понятно, что гостей надо удивлять. Высокая и молекулярная кухня — это красиво. Но я бы не стала ходить каждый день в такие заведения, а пошла бы туда, где меня вкусно, по-человечески накормят.

БЕСЕДОВАЛ ГЕОРГИЙ ПОРТНОВ