

профессия

—Мафер Теджада,
лучший бармендер
Мексики, 2015



—Киа Адриана,
лучший бармендер
Испании, 2016 (слева)

—Жоан Самаи,
лучший бармендер
Кении, 2017



—Дженнифер Ле
Нече, лучший бармен-
дер Франции, 2016



—Тесс Постумус,
лучший бармендер
Голландии, 2015



—Лорен Мот, лучший
бармендер Канады, 2015

«Главное в работе бармена — это четкость, сосредоточенность и внимание, постоянное внимание к посетителям», — говорил мне звезда коктейльного дела Дейл Дегров. Из книги одного антрополога «Наблюдая за англичанами» я также узнала, что в английском пабе главная задача бармендера — помнить, кто в толпе за кем подходил к стойке, и наливать именно в этом порядке. Вы бы могли стать барменом? Трудное дело, как и все, что связано с удовольствием: требуется быть серьезным на празднике жизни.

Усложним задачу: вы могли бы стать бармендером (не станем использовать сексистское «бармен»), если вы женщина? Женщины многое делают лучше мужчин, например водят машину. Но человек за барной стойкой всегда еще и немного stand up comedian. Представьте себе женщину-весельчака, королеву каламбуров, при этом внимательную ко всем этим пьющим вокруг людям.

Сообщаю вам: в барном деле не просто есть женщины — они побеждают. В 2017 году во всемирном конкурсе бармендер Diageo Reserve World Class победу над полусотней участников, а это на девять десятых были мужчины,

одержала женщина. Ее зовут Кейтлин Стюарт, она из Ванкувера, из рестораника с крафтовым пивом и коктейлями Royal Dinette. Ей была одна дорога — в индустрию гостеприимства, оба ее родителя оттуда, и она училась профессии на их работе и разговорах. Она знает, что такое страсть к делу и работа до седьмого пота, но в основном улыбается и хохочет во все горло. Слушает музыку, наслаждается хорошей едой, когда кончаются силы, черпает их в разговорах с клиентами. Мечтает узнать о барменском деле еще больше, открыть собственный бар и увидеть весь мир.

Если остановитесь в Ritz-Carlton на Каймановых островах, не ищите развлечений на стороне: лучший миксолог этой страны 2017 года работает там в баре ресторана Seven, ее зовут Амба Лэмб. Она начала подрабатывать за стойкой, когда училась на пилота BBC, хотя вообще-то она еще в родной Новой Зеландии в 14 лет работала официанткой в «Бургер Кинге». С полетами не задалось, зато барменом она стала на зависть, лучшим на Каймановых островах. Поработала в семи странах, сравнивая стиль жизни и особенности барного дела, и научилась исполнять самые неожиданные мечты клиентов: один раз даже сделала коктейль из драже скитлс и назвала его Orange Skittle Martini which went down a storm — апельсиновый мартини скитлс, от которого стихает шторм. В этом году ее фирменный коктейль — Candied Popcorn Old Fashioned, карамелизованный попкорн в старом стиле.

Амба еще и сомелье. Кстати уж о сомелье и о Рице, но о другом, парижском: тамошний шеф-сомелье тоже женщина и к тому же скрипачка в Парижском симфоническом оркестре. Не спрашивайте меня, как она все успевает. Ее зовут Эстель Тузе.

Еще одно сокровище-бармендер на просторах отелей — Карла Элизондо. Она работает в отеле Doubletree by Hilton в Коста-Рике и мечтает когда-нибудь стать бренд-амбассадором. Пока что в Коста-Рике она стала первым лучшим бармендером-женщиной-2017. У нее есть много достоинств, и главное — к ней испытываешь абсолютное доверие, она улыбчивый друг, веселый соратник, уютная хозяйка таверны, красавица.

Кстати, быть красавицей в среде женщин-барменов не такое уж редкое дело. Красота привлекает сердца, спасает мир и часто — смятенные души, а такие среди клиентов бара встречаются уж точно не реже, чем в ресторанах.

Фатима Леон из Мексики вошла в этом году в десятку лучших бармендер-ов мира. Она тоже трудится в отеле, Four Seasons Mexico, в баре 50 miles. Ей принадлежит честь создания моего любимого коктейля Naked and unfamous, где смешаны в равных долях мескаль, шартрез, апероль и сок лайма в равных долях. Она мечтает создать собственную консалтинговую компанию, которая бы давала советы барам по всему миру. Ну я-то, во всяком случае, уже привезла Naked and unfamous в один из лучших московских баров, в «Коробок». Рецепт я получила от Фатимы пока что бесплатно.

Лучший бармен Швеции-2017 Жозефин Сондло работает в стоковом гастрономическом Penpy and Bill. Там она начала десять лет назад помощником и там же вырвалась в первые. У нее есть мечта — мир, не изуродованный отходами жизни человека, она думает об окружающей среде, как многие в Швеции. Несмотря на ослепительную внешность, она говорит, что очень застенчива, поэтому занимается джиу-джитсу. В свободное время Жозефин пьет пиво, может опрокинуть шот, любит мескаль и виски. Ей нравятся клиенты, которые хорошо выпивают и оставляют хорошие чаевые. В своем секретном кабинете она держит коньяк 1875 года и много всякого из агавы.

Лучшим бармендером Франции в 2016 году стала Дженнифер Ле Нече из парижского Cafe Moderne. Девушка прилежно изучала испанскую и латиноамериканскую цивилизацию и литературу в университете и понятия не имела, что делать в жизни с такими знаниями. По просьбе приятеля начала смешивать мохито и космополитаны в брассери, немного зарабатывая на жизнь, потом перешла в место с коктейльной картой посложнее и поняла, что инфузии, биттеры и вообще химия — жизнь. В Cafe Moderne с еще более сложным коктейльным меню она перешла по собственной воле, чтобы получить бесценный опыт рядом с великими барменами. Она обожает food pairing (подача блюда вместе с напитком, идеально встающим в пару) и постоянно расширяет границы возможностей своей профессии. Ее вдохновляют фильмы, музыка и книги, и путешествия, конечно.

Жоан Самаи, девушка с внешностью инопланетянки и лучший в Кении бармен-2016, работает в Artcaffe Coffe and Bakery в Найроби. Вообще-то с таким лицом надо в актрисы, и ее взяли, но когда обнаружилось, что у ее ребенка ДЦП, Жоан пошла работать в госпиталь. «Хотелось скрыться от мира», — говорит она об этом времени. А потом Жоан решила поработать в баре, и она взялась помогать барменам, наблюдать, учиться и скоро уже сделала свой первый мохито. Лет семь назад коктейльная культура в Кении только начиналась, и Жоан стала одной из тех, кто продвигал ее в массы. Она любит бесконечные возможности профессии, мечтает увидеть, как весь мир пьет коктейли по рецептам из Кении и, пока суть да дело, работает над улучшением производства льда. (Вы знали, что лед в баре должен быть прозрачным и сделать такой непросто? Надо замораживать воду при высокой температуре, чтобы воздушные пузырьки успели вырваться из ледяных тенет, оставив нам прозрачную глыбу, чистотой похожую на оптическое стекло.)

Надеюсь, мы с вами получили ответ на вопрос, получается ли у женщин успешно работать за барной стойкой.