«Мы учим разбираться в гастрономии в целом»

О кулинарной школе Novikov School

ПЕТР КАССИН

ПЕТР КАССИН

ЮЛИЯ Митрович мечтает, чтобы диплом основанной ею Novikov School котировался на Западе, как «корочки» прославленных французских и лондонских гастрономических школ. Об успехах проекта и его миссии Юлия рассказала Кире Васильевой.

— Ресторанный бизнес в России быстро развивается, а как у нас с гастрономической культурой?

— В нашей стране, за исключением отдельных проектов, например Владимира Мухина и братьев Березуцких, отсутствует культура именно высокой кухни. Нельзя сказать, что это плохо — просто у людей нет такого запроса, они больше хотят быстрой качественной еды, а не концептуальной. Неслучайно сегодня главный тренд в России — street food. По франшизе в основном открываются именно такие проекты. И это понятно: когда у тебя есть только точка в 10–15 кв. м, где ты не можешь взять ни классной атмосферой, ни хорошим сервисом и дизайном, остается лишь одно — очень серьезно относиться к своему продукту, делать его качественно. И сегодня, мне кажется, Москва и Санкт-Петербург неплохо с этим справляются.

— Однако ваша школа — образовательный проект, вы учите понимать именно высокую кухню?

— Наша школа учит разбираться в гастрономии в целом, готовишь ты простые котлеты с пюре или утку конфи. Учит использовать профессиональные секреты и в ресторане, и дома, экспериментировать со вкусами и получать от этого удовольствие. Мы ведем обучение и любительское, и профессиональное. Наш бренд-шеф Артур Овчинников, хорошо известный в Европе, победитель российского этапа международного поварского соревнования «Золотой Бокюз», готовит в стиле высокой гастрономии. На профессиональном курсе он не только учит людей готовить, но и дает дегустировать нетривиальные блюда, чтобы они могли такую еду понимать и чувствовать. Бренд-шеф любительского направления — Дмитрий Романовский, который в том числе был шеф-поваром проекта «Вокруг света». Там параллельно с высокой кухней мы учим совсем простым вещам, например, как дома вкусно готовить базовые вещи: котлеты, сырники, пасту.

— Вы сами что любите готовить? Школа ведь родилась из вашего увлечения кулинарией?

— Я человек увлекающийся и постоянно меняю свои предпочтения. Когда-то готовила мишленовские блюда. Сейчас люблю готовить пасту, салаты. Никаких особенных умений, на все уходит не больше получаса, зато все свежее и здоровое. А школа действительно родилась из хобби. Я ездила в разные кулинарные школы мира. После недельного интенсива в Париже по французским десертам вернулась в Москву и решила все повторить, чтобы не забыть технику. Начала готовить по рецептам и поняла, что было бы здорово снять пошаговые видеоролики с деталями процесса. Я привезла в Россию чемпиона мира по кондитерскому искусству, сняла четырехчасовой ролик и выложила в интернет. За две недели мы окупили производство и получили массу положительных отзывов. Тогда я уволилась с работы и занялась школой. С идеей открыть офлайн-школу я и пришла к Аркадию Новикову.

— Сейчас онлайн-формат у вас отошел на второй план?

— Да, хотя у нас на сайте больше 300 видеороликов, есть приложение в App Store, которое трижды попадало в топы как лучшее приложение по здоровому питанию, акцент мы сейчас делаем на офлайне. Прежде всего это наши кулинарные и бизнес-курсы, а также мы проводим мероприятия, направленные на развитие у людей вкуса. Например, организуем гастроли шеф-поваров из разных регионов России The Singleton Tastes, устраиваем кулинарные баттлы с участием селебрити. Еще одно направление — гастротуры. Первая поездка была к Анн-Софи Пик, это единственная женщина-обладательница трех мишленовских звезд. Потом вместе с нашими клиентами ездили на фестиваль Omnivore в Париж, нам удалось проникнуть даже на крутые закрытые ужины.

— Те, кто оканчивает профессиональные курсы и получает диплом, имеют возможность работать по профессии?

— Конечно! Это официальный документ, получить который можно, лишь сдав экзамены. После 190 часов обучения студент за четыре часа должен приготовить блюдо, которое выбирает, вытянув билет, а также свое коронное блюдо. Его мастерство оценивает комиссия, куда входят известные шефы, например, мы приглашали Луиджи Маньи, Дмитрия Зотова, Андрея Шмакова. Если оценка ниже 34 баллов, мы просто не выдаем диплом. Такое, правда, было всего несколько раз. Ну и конечно, мы помогаем с трудоустройством. Хотя лучших студентов расхватывают прямо на экзамене. *(Улыбается.)*

Почти каждый день в Novikov School проходят тематические мастер-классы и мероприятия для взрослых и детей. *Расписание — на сайте Novikovschool.com*

ПЕТР КАССИН