

ЛИКБЕЗ ПО-КИТАЙСКИ

АЛЕКСАНДР РАППОРТ — УСПЕШНЫЙ РОССИЙСКИЙ АДВОКАТ И НЕ МЕНЕЕ УСПЕШНЫЙ РЕСТОРАТОР, ОТКРЫВШИЙ БОЛЕЕ ДЕСЯТКА ЗАВЕДЕНИЙ В ОБЕИХ СТОЛИЦАХ. ПОЛУЧИВ В 2014 ГОДУ ЗВАНИЕ «РЕСТОРАТОР ГОДА» ЗА КОНЦЕПЦИЮ МОСКОВСКОГО РЕСТОРАНА «КИТАЙСКАЯ ГРАМОТА. БАР И ЕДА», В 2017-М ОН ОТКРЫЛ ОДНОИМЕННОЕ ЗАВЕДЕНИЕ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ. ГОСПОДИН РАППОРТ РАССКАЗЫВАЕТ О ТОМ, КАК ПЕТЕРБУРЖЦЫ ОСВАИВАЮТ ЭТУ «ГРАМОТУ». ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: В чем отличия петербургского ресторана «Китайская грамота» от московских?

АЛЕКСАНДР РАППОРТ: Что касается меню, то изначально мы планировали, что «Китайские грамоты» в Москве и Петербурге не будут отличаться совсем. Мы сделали аутентичную кухню, привезли из московского ресторана поваров, первые три месяца кухню ставил наш бренд-шеф Чжан Сяньчэн. Потом мы поняли, что петербургскому ресторану чего-то не хватает. Петербург — исторический город, который осознает свою эксклюзивность, и это накладывает определенные обязательства. Тогда мы сделали для петербургской «Китайской грамоты» новое, более обширное меню.

Если же говорить о визуальном восприятии, то московский и петербургский рестораны очень разные. Первая «Китайская грамота» на Сretenке открывалась в маленьком полуподвальном помещении, что говорит само за себя. Петербургская «Китайская грамота» — трехэтажная, с видом на город с крыши одного из самых высоких зданий в историческом центре. Могу сказать, это не только одна из самых красивых «Китайских грамот» (их три.— **G**), но и один из наших самых красивых ресторанов вообще (их 18.— **G**). Там очень много воздуха, очень много китайского антиквариата, интерьер получился и модным, и традиционным — самая настоящая эклектика, когда соединяется несоединимое: у нас есть и терракотовый танк, атрибуты культурной революции.

G: Насколько успешно концепция приживается в Петербурге?

А. Р.: Непросто. Сказать, что это ресторан, который стал суперпопулярным, как это было в Москве (даже спустя почти пять лет поток гостей не снижается — как через две недели после открытия), не могу. Мы за это боремся. Пока концепция идет нелегко, в отличие от другого нашего петербургского проекта — ресторана «Блок» на крыше «Ленинград-центра» в Таврическом саду.

G: Он более успешен?

А. Р.: Скажем так: он уже состоялся. Победил в первом профессиональном конкурсе отелей и ресторанов HoReCa UP Ultra Professional, два года подряд входит в десятку «Топ-100 лучших ресторанов Петербурга», собрал массу других премий. Он прекрасно себя чувствует в Петербурге. У него есть своя публика, своя ниша. А «Китайской грамоте» еще предстоит достаточно много работы.

G: Какого рода работы? Чем будете завлекать гостей?

А. Р.: Я слово «завлекать» никогда не использую. Мы не привлекаем: заигрывание вообще вещь плохая. Мы просто стара-



АНТОН КУЗНЕЦОВ

емся делать то, что, как нам кажется, мы умеем делать. Идея простая — давать качественную еду по доступным ценам. Кстати, к вопросу цены гости ресторана в Петербурге относятся гораздо более чувствительно, чем в Москве. Поэтому, наверное, в ближайшее время мы немного снизим цены в петербургской «Китайской грамоте» (пока что у нас единая ценовая политика).

G: А модные тренды в Москве и Петербурге отличаются?

А. Р.: Очень четко. То, что считается здесь модным, не приживается в Москве. И наоборот. Сейчас, например, петербургский тренд — это такое модно-хипстерское направление: маленькие порции, крохотные тарелки, сифон, пена... В Москве к этому значительно более скептически относятся — просто как к одному из направлений. А в Петербурге это основной гастрономический тренд.

G: Можно ли вообще управлять гастрономической модой?

А. Р.: Управлять невозможно. Но можно ее чувствовать и следовать ей. Тренды зависят от региона, города, страны, где вы находитесь. Кроме того, есть кухни (в том числе — китайская), которые потенциально могут быть популярными. А есть те, которые — как бы они ни были популярны в мире — в России не прижива-

далее. В советское время в нашей стране были китайские рестораны, которые преимущественно представляли кухню северных провинций, как и в Европе. А вот в Америке — в основном, кантонская кухня, которой в России практически не было.

G: Принципиальная разница в чем?

А. Р.: В кантонской кухне очень много основных философских точек, которые касаются, например, тепловой обработки (меньше 50 секунд или больше часа), полезности продуктов, их свежести, совместимости. Сегодня жесткие требования постепенно смягчаются — но основные каноны остаются. Мы не используем никакие усилители вкуса. У нас вообще нет крахмала, без которого не обходится северная кухня. У нас красивая подача. «Китайская грамота» — это не то, что называется традиционной китайской кухней. Ни в Москве, ни в Петербурге до нас не было модного ресторана китайской кухни. Поэтому «Китайская грамота» очень востребована — не как чисто китайская, а как модная и китайская одновременно.

G: Как часто появляются новые блюда?

А. Р.: Мы всегда делаем сезонное меню. В ноябре и начале декабря, например, была акция «Культ манго» — гостям предлагали сет-меню (салат, суп, горячее и десерт), основой которого стал культовый для Китая фрукт. То есть раз в сезон обязательно вводим новые блюда. Но так как петербургский ресторан в принципе новый (ему чуть больше года) — там и так еще все новое.

G: От чего зависит комфорт в ресторане?

А. Р.: От всего. Это неуловимая вещь. От соблюдения правил и технологий. От правильно подобранного декора, освещения, музыки. От того, как работает персонал: как официант подходит, общается. Все это имеет очень большое значение, чтобы создать комфорт. Всему этому мы уделяем большое внимание. А дальше — это пятый элемент, шестое чувство. Потому что сервис может быть и навязчивым, и недостаточным — тут очень важно найти золотую середину. Комфорт — это тогда, когда человеку уютно. Из чего он состоит? Из очень многих вещей.

G: А лично вам где комфортнее всего?

А. Р.: Я никогда в жизни не открыл бы ресторан, в котором мне бы не было комфортно. Поэтому во всех наших ресторанах мне очень уютно, но бывают случаи, когда тот самый комфорт достигает пика. В петербургской «Китайской грамоте», например, мне очень нравится сидеть в галерее на первом этаже: видеть входящих людей, понимать, что происходит. Мне также очень комфортно и в «Блоке». И я уверен: если в Петербурге появятся еще наши рестораны, в них я тоже буду чувствовать себя прекрасно. ■