

«Удачи на работе делают меня счастливым»

Игорь Витошинский о любимом деле

СОЗДАТЕЛЬ легендарного «Семифреддо-Mulinazzo», сети кафе-пиццерий «Академия», бара «Клава» и еще множества знаковых ресторанов, Игорь Витошинский входит в круг тех, кто в буквальном смысле создает гастрономическую Москву. Наталья Витвицкая поговорила с Игорем о еде в большом городе, железных принципах ресторанного бизнеса и планах на будущее.

— Игорь, вы в ресторанном бизнесе больше 20 лет. Как все начиналось?

— Случайно, как, наверное, все в жизни. Я родился во Львове, там же учился в Институте прикладного искусства. Это были советские времена, о ресторанах никто не думал, о частных тем более. Потом я перебрался в Москву, занялся строительным бизнесом. Наша компания называлась «Экипаж» и была одной из первых инвестиционно-строительных компаний в стране. Когда в конце 90-х произошел кризис, владельцы банков скрывались в неизвестном направлении вместе с деньгами, нас это тоже коснулось. До этого я выступил в роли партнера в популярном тогда ресторане «Семирамис» Тани Беркович. Мне это страшно нравилось: замечательный коллектив, помещение прямо в Щукинском училище. Официантами подрабатывали студенты — популярные сегодня актеры.

Когда в разгар кризиса прекратила деятельность компания «Экипаж», мы с партнерами открыли ресторан «Портофино» на Лубянке. А потом возникла «Академия». Нам предложили пространство в здании Академии живописи ваяния и зодчества Ильи Сергеевича Глазунова, с которым мы очень дружили. Потом появилась вторая «Академия», и я уже с головой окунулся в этот бизнес.

— Сколько проектов у вас было и есть сейчас?

— До 2014 года мы ничего не закрывали. 40–45 проектов. После кризиса, когда помещения стали в два-три раза дороже, мы не могли себе позволить повысить цены. Пришлось какие-то рестораны закрыть. Самое сложное — это быстро перестроиться. Мы ежедневно вели переговоры с арендодателями, там, где не удавалось договориться об оптимизации арендной ставки, мы прекращали деятельность.

— Какой проект вы считаете главной своей победой?

— «Семифреддо». Это самый, скажем так, успешный и самый стабильный мой про-

ект. А любимым была «Арт-академия» на «Красном Октябре». Мы делали ее совместно с Женей Миттой и Володей Дубосарским, втроем. У нас там был и небольшой книжный магазин, и кинотеатр, и лекторий, и ночная жизнь. Мы периодически меняли экспозицию, и это было интересно. И в целом эта территория со своей энергией мне очень нравилась. Еще я очень нежно отношусь к бару «Клава». Очень близкое мне по духу и настроению место.

— А если говорить о неудачах?

— Бистро La Petite Maison в «Метрополе», которое я открыл по франшизе. Люди его не приняли. Я потом понял, почему. Они все время сравнивали с La Petite Maison в Ницце или Лондоне. А люди же помнят не вкус еды или вина. Вино и еда были, без ложной скромности, даже лучше. Они помнят свою поездку, эмоции. Солнце светит, все проблемы остались в Шереметьево, телефон отключен. А здесь и погода плохая, и пробки, и кто-то позвонил с работы, испортил настроение. Человеческий фактор.

— Как вам удается так долго поддерживать интерес публики к вашим заведениям?

— Думаю, все зависит от отношения к делу. Вы не представляете себе, какая это огромная работа. Контролировать нужно абсолютно все, каждую мелочь. Достаточно три-четыре дня не зайти в какой-то из ресторанов, сразу происходят изменения. Это невозможно объяснить. Видимо, какая-то моя энергия людям необходима. Я требовательный, и люди это чувствуют. Еще важные кадры. Все управляющие со мной десять лет и больше. Текучки у нас никогда не было и, надеюсь, не будет.

— В «Семифреддо» вот уже 15 лет собираются политики, бизнесмены, звезды. Что нужно ресторану, чтобы привлечь VIP-гостей?

— Наверное, важна преемственность. Многие наши гости — мои друзья еще со времен «Семирамиса» и «Портофино». Они — своего рода костяк. Они, их дети и друзья.

— Как за те 20 лет, что вы в этом бизнесе, изменилась тусовка?

— Очень изменилась. Сегодня поколение миллениалов. 40% выручки — это доставка. Приложения, планшеты, быстрые заказы. Под это все нужно мгновенно уметь подстраиваться. Тем ценнее тот факт, что «Семифреддо» стоит особняком. Здесь все по старинке. Секретарь позвонила, заказала стол, принесли меню.

— Какие сегодня тенденции в ресторанном бизнесе? Наверняка ситуация в Москве и в Европе разная.

— Прежде всего, у нас огромная конкуренция, поэтому происходит, как я это называю, заигрывание с посетителем. В Европе такого нет. Там в кафе уровня «Академии» могут неспешно работать всего два-три официанта. В Москве вокруг тебя будут бегать десять человек, и это воспринимается как норма. Какой сегодня бизнес в стране, не связанный с высокими технологиями, с сырьевым сектором? Одежда? Давно нет, бутик умер. Посмотрите на Бронную — ни одного магазина, только рестораны. Конечно, это сильно ломает рынок труда. Люди не ценят ничего. Они не боятся потерять работу, у них нет стимула. Прежде всего я говорю об официантах. И самое страшное — чудовищно высокая аренда. В «Москва-Сити» мы платим 600 тыс. руб. в месяц за аренду помещения под крохотный CoffeePoint. Просто барная стойка, стулья и кофемашина. Для сравнения: в Риме, где недавно мы с Нино (легендарный шеф Нино Грациано, который 15 лет стоит у руля «Семифреддо») открыли ресторан Osteria Siciliana на самой туристической улице Via Condotti, она стоит в три раза дешевле.

— Вы планируете другие проекты в Европе?

— Да, в Барселоне. Пока не могу раскрыть все секреты. Сейчас за границей проще стало работать, чем здесь. Очень четкие, понятные законы, их никто не меняет. У нас же изменились обстоятельства — сочинили новый закон. Ты все время находишься в подвешенном состоянии.

— Игорь, я слышала, что вы участвуете в оформлении интерьеров своих ресторанов.

— Это правда. Я окончил факультет художественной керамики, сегодня он бы назывался факультетом дизайна. Несмотря на то что жизнь сложилась по-другому, образование пригодились. К примеру, в «Семифреддо», где мы с вами сидим, 80% идей мои.

— Какие ваши любимые рестораны в Москве и за границей?

— Ресторан «Большой» Аркадия Новикова. «Сахалин» Бориса Зарькова. Remy Kitchen Александра Оганезова. Мне кажется, что на него в смысле стиля сильно повлияла Наташа Гольденберг.

Если говорить о заграничные, один из моих самых любимых городов — Берлин. Там я люблю ресторан Grill Royal: ничего особенного в плане еды, но атмосфера потрясающая.

В Барселоне живет моя дочь, я часто у нее бываю. Там я открыл для себя ресторан Dos Rebrots. Очень нестандартный подход: повара подают блюда сами. Страшно нравится их идея с посудой — она вся разная.

— Какой ваш любимый бренд одежды?

— Сейчас все, что на мне надето, — Brunello Cucinelli. Очень нравится их качество, стиль.

— Последний вопрос. Что делает вас счастливым, кроме работы?

— Вы знаете, это тот вопрос, который я сам себе задаю постоянно. Безусловно, счастлив рядом с сыном. Ему сейчас десять лет, он родился, когда я был уже в зрелом возрасте. И это совсем другие ощущения. И, конечно, удачи на работе делают меня счастливым.



ГЕОРГИЙ КАРДВА