

Другой подход

Денис Шерстнев о своем видении французской кухни

ПО ЛЕГЕНДЕ, французский фермер Франц Филиберт, оказавшись в голландской провинции, сумел на чужбине прославить свою родину при помощи кухни. Нечто подобное, несмотря на санкции и отсутствие французских кровей, пытаются сделать в петербургском ресторане, названном именем легендарного фермера. Как именно — рассказывает шеф-повар Philibert Денис Шерстнев.

— Как это возможно: блюда французской кухни в отсутствие французских продуктов?

— Основа французской кухни — локальные продукты. Поэтому и мы должны использовать то, что есть в наших регионах. Ресторан назван в честь фермера, и мы сейчас активно налаживаем сотрудничество с фермерскими хозяйствами, хотим использовать в том числе деревенские продукты. Заключаем договоры не с поставщиками-дистрибуторами, а с теми людьми, которые сами продукт разрабатывали и производят. Это также дает возможность добиваться того, что нужно нам (в том числе по ценам). Или, например, вонголе — раньше они были только импортные. Сейчас есть российские промышленные компании, которые добывают их в наших регионах, что сказывается на цене, так что и мы, в свою очередь, можем предложить гостю качественный продукт, который он может себе позволить.

— То есть нет французских продуктов — и не надо?

— Не совсем так. Продуктов, привезенных из Франции, действительно нет. Но есть продукты, которые делают по французским рецептам из местного сырья французы, приехавшие в Россию. Например, сыры.

— Вы их используете?

— Будем использовать. Это новый проект, сейчас сыры еще созревают, но они будут в новом меню. Вообще продукты во Франции и в России совершенно разные. Потому что совсем другая вода, совсем другой воздух, совсем по-другому все выращено. Мы не сможем стопроцентно воспроизвести вкус такой, как там. Но мы должны стараться сделать здесь так же хорошо!

— Тем не менее это должен быть «вкус Франции» — за счет чего?

— За счет сочетания продуктов. Например, луковый суп: мы соблюдаем рецепт, добавляя все необходимые травы и специи, соблюдаем технологию — правиль-



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

но то им его. Мало кто сейчас готовит его так. Но самый главный ингредиент — мы с утра перед началом работы хором поем «Марсельезу».

— Французская кухня меняется?

— Вряд ли. Меняется видение поваров (мы хотим по-другому ее подать — но это уже наша болезнь, французы тут ни при чем). Меняются технологии. А кухня остается такой же, как была. Если это говядина, она должна оставаться говядиной, со своим вкусом. Соус только дополняет его, а не перебивает.

— Насколько популярна сейчас французская кухня?

— Сейчас очень мало тех, кто правильно и качественно ее готовит. Нет понимания французского менталитета в приготовлении пищи, этой нотки Франции. Мы примерно раз в месяц проводим тематические фестивали и ужины: берем блюда из разных регионов и делаем дегустации.

— Вы в Philibert'e недавно, многое пришлось поменять?

— Абсолютно все. Модернизация прошла полностью: от покраски стен до обновления меню. И перемены еще продолжаются: понимание некоторых вещей приходит только в процессе работы. Ты начинаешь видеть людей, которые к тебе приходят, узнавать их предпочтения — и меняться вместе с ними, для них.

— Это ресторан при отеле?

— Нет, мы самостоятельная и независимая единица. В нашем здании два отеля, их гости с радостью посещают наш ресторан.

— Какова концепция нового меню?

— Мы хотели сделать французскую классику — сжато и понятно. Сейчас постепенно увеличиваем: летом добавляли сезонные блюда. Соответственно, осенью будут новые. Возьмем другие продукты, в другой подаче, в других структурах. Но и от старого (того, что полюбилось людям) мы не отказываемся. Если новые позиции востребованы, они входят в основное меню. Если нет — пытаемся их модернизировать.

— Хиты уже есть?

— Самый заметный «хит», то есть очень продаваемый — салат «Паола»: сочетание сыра моцарелла, томленной в вине груши, винограда и жареных креветок. Это просто бум!

— А что ждет гостей в ближайшем будущем?

— Новая подача сыров: когда выносят несколько сортов и гость может выбрать, что ему приготовить и подать. Появится оленина. Будут морепродукты из Мурманска. При этом мы будем стараться, чтобы у нас не было того, что есть у других. Если морепродукты — то буйабес, вонголе или просто мидии Грея. Я не хочу все рассказывать. У нас должны оставаться секреты. Я, например, против открытых кухонь, потому что кухня — это загадка. Когда ты все видишь, это неинтересно.

— Убивает аппетит?

— Аппетит не пропадает, но исчезает волшебство. Процесс приготовления — это таинство, никто не должен этого видеть. Поэтому я не работаю на открытых кухнях.

— Дома готовите?

— Конечно. Все равно и готовишь, и ешь. Только другие блюда, более простые — котлеты, например. В ресторане и продукт, и технология его приготовления, и подача — все другое. А дома это просто еда — некое топливо, которое позволит тебе работать. Ты же хочешь поесть, а не что-то сотворить.

— А когда хочется сотворить, откуда берутся идеи?

— По-разному. И классику берем, и подсматриваем у партнеров и друзей. Иногда просто садимся, разговариваем — и рождается блюдо. И по другим ресторанам ходим: чтобы конкурировать, нужно знать, что предлагают другие, быть в теме.

— А из путешествий привозите рецепты?

— Я бы не сказал, что люблю путешествовать. Скорее, предпочитаю отдых другого плана: лес, природа... Иногда пассивный, иногда активный. Но недалеко: Лен-область, Карелия, «Золотое кольцо». Ездить за рубеж я не вижу смысла.

— А Франция? Вы же французскую кухню готовите...

— Но это не означает, что нужно туда ехать. Серж Фери, наоборот, когда-то приехал к нам.

— Есть ли у вас кумиры среди поваров? На кого ориентируетесь?

— Из российских — Владимир Мухин. Из зарубежных гурманов мне импонирует стиль работы Джейми Оливера: очень понятный и приемлемый лично для меня.

БЕСЕДОВАЛА ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА