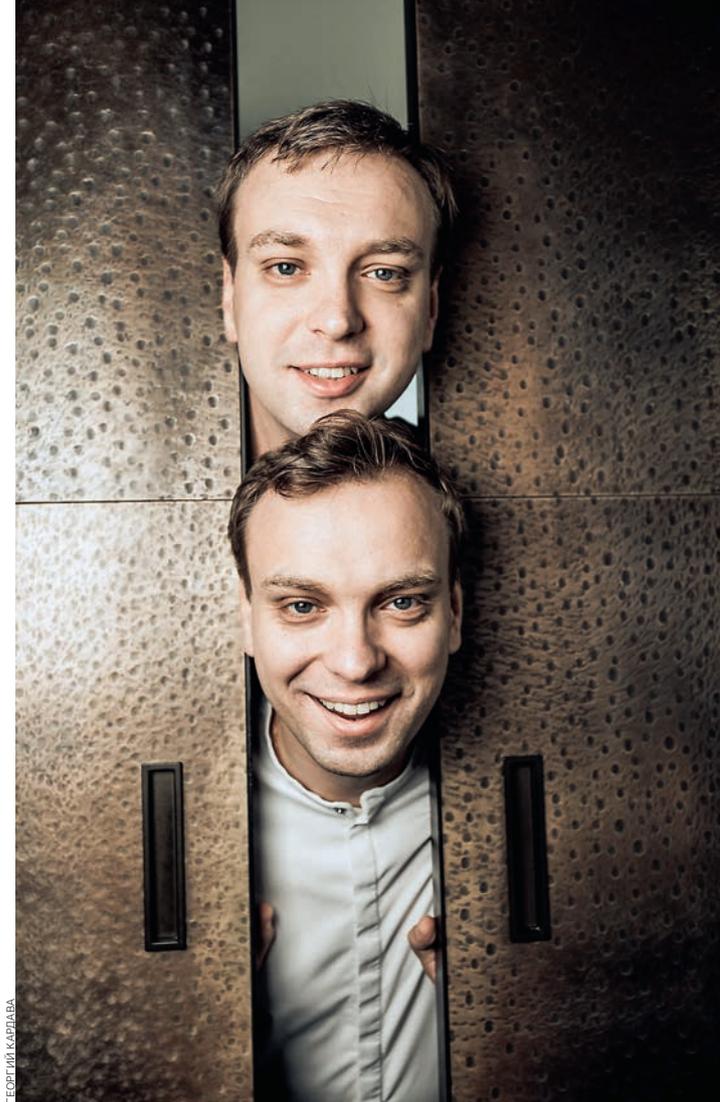


# «Мы сделали ставку на новизну идей и исполнение»

## Братья Березуцкие о еде как культурном коде



**ШЕФ-ПОВАРА** Иван и Сергей Березуцкие переехали со своим рестораном с Малой Бронной на Страстной бульвар, переименовали его из Twins в Twins Garden и неожиданно быстро взлетели в мировом рейтинге The World's 50 Best Restaurants на 19-е место. Владимир Гридин поговорил с братьями-шефами о важности нового взгляда на гастрономию и горячем сердце.

— Стал ли для вас подарком результат рейтинга?

**Иван:** Сразу после объявления результатов начался поток звонков. Люди бронируют места на октябрь, ноябрь, декабрь. Они планируют путешествия, планируют приехать в Москву и прийти к нам. В первые дни было очень сложно с посадкой. Нам пришлось разложить очень сложный пасьянс, чтобы посадить одно из первых лиц, которое неожиданно решило у нас поужинать. **Сергей:** Мы прилетели в семь утра, приехали домой, помылись и в 12 часов уже были на кухне. Подарок 50 Best — еще больше работы, чтобы сделать все лучше. Потому что внимание к нам сейчас такое, что голо-

ву просто срывает. И ты понимаешь: блин, чувак, еще больше надо работать!

— С каждым годом такой взлет становится все сложнее, в «полтиннике» годами стоят одни и те же рестораны. В последнее время рейтинг стали активнее ротировать, чтобы дать ход новой крови. Если не принимать в расчет копенгагенский Noma, который три года подряд был первым, то ваш подъем самый скоростной. Что вы такое готовите, что поднялись в рейтинге с 72-го места сразу на 19-е?

**С.:** Fine dining во всем мире скатился к 50 одинаковым продуктам. Какое дегустационное меню ни возьми, везде будет черная икра, трюфели, лобстеры, морские ежи, говядина вагю и прочие супердорогие продукты. Ты колесишь по миру в поисках колорита, а получаешь одно и то же. Гурманы подустали от этого. Мы от этого набора ушли и сделали ставку на новизну идей и техническое исполнение. Многие признают, что не видели нигде больше овощей сразу и на тарелке, и в бокале, как это сделано в нашем овощном дегустационном сете. Пэринг из овощных блюд и овощного

вина не делал никто до нас. Жоан Рока прямо сказал, что мы — будущее гастрономии. Мы скромные парни, поэтому не будем спорить с мэтром.

**И.:** Мы приглашали к себе гости и шефов, и прессу, хоть и в разы меньше, чем другие рестораны, и все они отмечают новый взгляд на продукты, на технику. Новый взгляд в гастрономии тоже невероятно важен. Мир меняет меньшинство, в этом вся суть. Мы не просто подобрали блюда к напиткам. Под наш сет мы положили научную историю о том, что вкус продукта сконцентрирован. Мы либо убирали жидкость, либо добавляли, выявляя особенности вкуса. Взяли обычную белокочанную капусту с самым маленьким потенциалом вкуса и добавили к ней мозги!

— Что вы думаете по поводу такого модного тренда, как безотходность на кухне?

**С.:** Это хорошее дело, но должно идти от сердца, а не из головы. Для нас это естественный выбор. Мы берем морковь, моем ее и чистим. Очистки выбрасывать глупо, у нас ведь ферма есть, коз от такого сочного корма не оттащишь. Верхние листья капу-

сты тоже отправляются им, как и сухари. Отходы мы собираем и дважды в неделю отправляем на ферму. И делаем так не потому, что это в моде, а потому, что иначе невозможно, потому что это твоё молоко и вкус молока, которое ты получаешь. Это часть жизни. — Есть ли у России шанс стать привлекательной для международного гастротуризма?

**С.:** Я уверен, убежден, что повара смогут сделать так, чтобы люди приезжали в Россию не только ради балета и театра, Красной площади и медведей, но и ради еды. Еда — это часть культурного кода страны. И то, что пять ресторанов попало в рейтинг, — огромный прорыв. Чемпионат мира по футболу, на который приехало так много народу со всего света, нам здорово помог. Они увидели, что в России все давно не похоже на стереотипы времен холодной войны. Важно сейчас самим все не упустить, потому что есть хороший шанс всем объединиться и показать свои способности.

**И.:** Если мы сами не будем популяризировать свою страну в плане гастрономии, никто не поможет. Испанцы, скандинавы, Чили, Перу сделали себя сами, рассказывая о себе миру. У них пошел туристический поток, они стали гастрономическими направлениями. Мы тоже так можем и должны поступить!

— Куда вы советуете идти иностранным гостям, которые интересуются русской кухней, кроме собственного ресторана?

**С.:** Мы обычно отвечаем вопросом на вопрос: «Чего ты хочешь?» Хочешь пельменей с водкой? Иди в «Живаго». Хочешь понять тонкости старой русской кухни? Пробуй ее в «Матрешке» у Влада Пискунова. Нужен гастрономический уклон? White Rabbit и Selfie ждут. Икры хочешь черной? Иди в «Белугу». Интересна дичь и классика русской кухни? Тогда «Честная кухня» Сергея Ерошенко — правильный выбор. Возможно, русская кухня не массовая, но общаешься с человеком, и оказывается, что в Москве миллион этих ресторанов, которые и нам самим нравятся и куда людей отправить не стыдно, чтобы понять русский вкус.