

«ВЕРИТЬ В ТО, ЧТО ДЕЛАЕШЬ» Матильда Шнурова о своем бизнесе



ПРЕДОСТАВЛЕНО ПРЕСС-СЛУЖБЕЙ МАТИЛЬДЫ ШНУРОВОЙ

РЕСТОРАН «Кококо» Матильды Шнуровой вошел в лонг-лист престижной премии The World's 50 Best Restaurants, таким образом она стала первой женщиной-ресторатором из России, отмеченной в этом рейтинге. «Коммерсантъ. Стиль» встретился с Матильдой и поговорил об успехах старых проектов и о будущем новых.

Отражается ли общемировая дискуссия о гендерном равноправии на ресторанном сообществе в России и имеются ли для нее основания?

Интерес связан с тем, что женщины осознают потребность в самореализации, но их желание встречает препятствия. Сейчас это обсуждается не только в ресторанной, но и в других сферах. Вопрос в переустройстве социальной структуры. Рано или поздно эти изменения произойдут. Женщины будут иметь равные права на самореализацию, собственное развитие, карьерный рост.

Эту проблему не может решить один человек. Но у меня есть моя организация — ресторан «Кококо», где 40% сотрудников — женщины. Это не какое-то правило, просто я создала условия, в которых это стало возможно. Когда начальник отдела кадров спрашивал: «Какие вам официанты больше нравятся — мальчики или девочки?» — я отвечала: «Мне нравятся официанты, свободно говорящие на иностранных языках, которые любят гостеприимство и не боятся работы». Так же и с поварами, бухгалтерами, сотрудниками бэк-офиса. Я хочу видеть людей, которые хорошо умеют делать свое дело или хотят научиться, и в итоге среди них оказываются и мальчики, и девочки.

Чтобы сделать первый шаг к гендерному равноправию, я бы посоветовала женщинам, которые сомневаются, не сомневаться, если они видят свои интересы, желают им следовать и развиваться, несмотря ни на что. А мужчинам — не сомневаться в том, что женщины смогут совмещать и собственное развитие, и карьеру, и детей.

Вы только что объявили о переезде «Кококо». С чем это связано и как будет развиваться ресторан на новом месте?
Переезд связан с тем, что сейчас мы совмещаем в меню две концепции сервиса — а-ля карт и сет-меню. У Игоря Гришечкина очень широкий диапазон в создании блюд. Он прекрасно готовит простую еду на каждый день, и мы держим ее в меню, потому что это соответствует нашей идее новой русской кухни из локальных продуктов. И в то же время его фантазия ра-

ботает в сторону филигранной подачи изысканных блюд. Поэтому решено было два эти направления разделить и дать им полноценное развитие. Создать бистро и ресторан фан-дайнинг, где Игорь сможет без всяких рамок и ограничений реализовать свои идеи. Сейчас хорошее время для фан-дайнинга. Представив пять ресторанов в списке The World's 50 Best Restaurants, Россия вызвала к себе очевидный гастрономический интерес, и этим нужно пользоваться. При этом «Кококо» сохранит свой образ и свою ДНК.

Как вы ее определите?

«Кококо» — ресторан-достопримечательность, ресторан-праздник, ресторан-повод. Это ресторан, в который нужно прийти, когда кроме желания насытиться есть потребность получить новые впечатления.

Появится ли что-то на его месте в отеле SO/Sofitel?

Ресторан, который откроется на месте нынешнего «Кококо», это проект healthy food, совершенно другая концепция. И я создаю ее с новым для меня шефом, непохожим на Игоря Гришечкина. Режис Трилель — потрясающий в плане техники повар, который на высочайшем уровне умеет обращаться с продуктом. Он сам стремится к правильному питанию и так же, как и я, осознан в еде. Интересуется, знает все современные направления, поэтому мне легко было найти с ним общий язык. Если «Кококо» — это искусство, то healthy food — это концепция, которая отражает мою ежедневную жизнь. Там будут легкие, понятные и в то же время очень изящные блюда на каждый день. Не моноконцепция, вроде кето или палео, а совершенно комфортная еда.

К вам в ресторан приезжают люди со всего мира, как они реагируют на вашу кухню?

В «Кококо» мы встречаем людей, которые ищут в еде идеи и исследуют концепции. И по большому счету не важно, русские это или иностранцы. Наши гости более эмоциональны, потому что среднестатистическому жителю России сейчас не так просто позволить себе поездку за границу в ресторан высокого класса. Когда человек приезжает из региона в Питер, бронирует «Кококо» и впервые пробует десерт или блюдо, о котором он читал или много раз видел на фотографиях, он поражен. Я по комментариям в соцсетях вижу их эмоции: «Я никогда в жизни такого не пробовал!» И это прекрасная особенность «Кококо», потому что еду с вымыслом, еду сказочную, еду фантазийную они могут попробовать только у нас. Возможно, для кого-то это становится главным знакомством с высокой гастрономией в жизни.

С попаданием «Кококо» в World's 50 Best Restaurants у нас стало больше гостей из-за рубежа, которые интересуются едой, следуют гидам и рейтингам, когда приезжают в другую страну. Приходя к нам, они ищут нового опыта и с восхищением знакомятся с русской культурой, узнавая ее через кухню «Кококо».

Иностранная пресса называет вас северной принцессой. А какой вы видите себя сами?

Я вижу себя молодым развивающимся предпринимателем, который верит в свой бизнес и много работает. И верит в то, что он делает.

Беседовал Владимир Гридин