



ЕГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

«МЫ ЖИВЕМ В МИРЕ ФИЗИКИ И ХИМИИ, А ПРОДУКТЫ — ВСЕГО ЛИШЬ ОРГАНИКА»

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА КУХНИ СТРАНЫ БАСКОВ BILBAO ВЛАДИМИР ГОРЮСЬКОВ СЧИТАЕТ, ЧТО ИСПАНСКИЕ ПОВАРА МОГЛИ СТАТЬ КЛАССИКАМИ ГАСТРОНОМИИ ВМЕСТО ФРАНЦУЗОВ, ЕСЛИ БЫ ПЕРВЫМИ ОПУБЛИКОВАЛИ СВОИ ТРУДЫ. В ИНТЕРВЬЮ КОРРЕСПОНДЕНТУ GUIDE МИХАИЛУ КУЗНЕЦОВУ ОН РАССКАЗАЛ О ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ОСОБЕННОСТЯХ ЭТОГО РЕГИОНА, ИСТОЧНИКАХ ВДОХНОВЕНИЯ И ТВОРЧЕСТВЕ В ПРОФЕССИИ, А ТАКЖЕ ОБЪЯСНИЛ, ПОЧЕМУ ХАМОН ЯВЛЯЕТСЯ НЕЗАМЕНИМЫМ ПРОДУКТОМ.

GUIDE: Многие рестораторы боялись, что после пандемии посещаемость ресторанов не восстановится до прежнего уровня. Так ли это?

ВЛАДИМИР ГОРЮСЬКОВ: После отмены самоизоляции посещаемость наоборот выросла. Все-таки ресторан это не только изысканные блюда, но и атмосфера и сервис, которые имеют большое значение для гостей.

Г: Насколько тяжелым испытанием для вас стала пандемия?

В. Г.: Новая реальность оказалась не самой дружелюбной. К привычному кластеру задач добавилось много новых. Из-за пандемии возникла необходимость перестраивать режим работы ресторана, перераспределять бюджет. Кроме того, значительных усилий потребовал выход в ритейл. Мы договорились о поставках риегов, приправ и паштетов со «Вкусвиллом», с сетями Premier и Super Babylon. Для этого нам потребовалось увеличить объемы производства и отработать технологии хранения готовой продукции. Как показала практика, это был оправданный шаг, который обеспечил до 30% выручки.

Г: Сложно ли было договориться о сотрудничестве с ритейлерами?

В. Г.: Договориться о сотрудничестве было не настолько сложно, насколько трудно было в кратчайшие сроки создать полный цикл производства. Самым сложным моментом была разработка новой технологии производства продукции. Например, паштету, который подается в зале, не требуется пастеризация, поскольку он готовится ежедневно. Для продукта, который поставляется в ритейл это обязательный процесс. Также нам потребовалось разработать упаковку, наладить систему поставок, сертифицировать продукцию.

Г: Опасаетесь ли вы, что последствия второй волны будут еще более жесткими?

В. Г.: У нас есть понимание как нужно действовать. Мы продолжим работу с ритейлом и доставку продукции. Прогнозировать последствия второй волны на данный момент сложно, так как это напрямую зависит от ограничительных мер, которые могут быть введены.

Г: Изменилось ли что-то в плане работы с зарубежными поставщиками?

В. Г.: Основной продукт, который мы привозим из Испании, — это хамон. Его ана-

лог можно сделать в России, но он все равно будет отличаться от традиционного хамона, рецепт которого оттачивался веками. Поэтому отказываться от него мы не собираемся даже в условиях девальвации. Остальные продукты мы приобретаем у локальных поставщиков, и их качество нас устраивает.

Г: Как получилось, что вы сделали акцент на кухне Страны Басков?

В. Г.: Идея проекта возникла у основательницы Bilbao Анны Волошиной во время путешествия по Стране Басков и знакомства с ее ресторанной культурой. В ходе поездки выяснилось, что крупнейшие города этого региона — Бильбао и Сан-Себастьян — по количеству ресторанов «Мишлен» не уступают Парижу, о котором так много говорят. После этого стало понятно, что в Петербурге заведений с испанской кухней практически нет, не говоря уже о Стране Басков. Передо мной поставили задачу развить эту идею. Основные техники и подход к приготовлению еды я почерпнул из литературы. Прежде всего меня интересовал опыт модернистов — таких как Елена Арзак, Андони Адурис, Энэко Атча, Хосеан Алия.

Г: Почему в России не распространены испанские заведения?

В. Г.: В России отсутствует понимание, что представляет собой классическая испанская кухня. Возможно, это отличительная черта всех постсоветских стран, где после открытия границ взор упал на более популярные вещи. Возможно, испанская кулинарная традиция просто не прижилась в России. Но мне кажется, что если бы испанцы первыми записали свои труды и опубликовали их, то стали бы классиками гастрономии. Тогда во всем мире ориентировались бы на испанскую, а не французскую кухню.

Г: Насколько кухня Страны Басков сложна в приготовлении?

В. Г.: Традиционная домашняя испанская кухня предельно проста и понятна. Как и домашняя кухня любой другой страны, она строится на продуктах, которые там есть в изобилии, а рецепты можно воспроизвести дома. Особых ингредиентов для этого не требуется: в основе многих блюд — рыба, перец, томаты и лук. Если говорить про профессиональную кухню, то это другая история. Испанские повара являются первооткрывателями

многих вещей, связанных с текстурой блюд, подходом к продуктам. Большое значение для них имеет история того или иного блюда, физика и химия продуктов, их взаимодействие между собой. В Стране Басков, например, исходят из того, что любой продукт можно разорвать на составляющие и как угодно перестроить.

Г: Какое самое экзотичное блюдо у них есть?

В. Г.: Зависит от того, что понимать под экзотикой. К примеру, в средние века в Европе молодая крапива использовалась как катализатор для створаживания молока. Йогурт из крапивы на первый взгляд звучит экзотично, но только с точки зрения современных реалий. По факту же это просто часть традиции.

Г: Откуда вы берете вдохновение для новых блюд?

В. Г.: Литература, музыка, история и даже смешные словосочетания. Например, у меня был забавный случай, когда мы целенаправленно делали десерты из игристого вина кава и ферментированного плода какао. И получилась кавাকাва. Звучит немного нелепо и смешно, но на самом деле это сработало.

Г: Считаете ли вы свою работу творчеством?

В. Г.: Создание идеи блюда, безусловно, творческая задача, но за этим следует четкий технологический процесс, алгоритм, которому далее следует каждый сотрудник на кухне. В этом плане для любого человека на кухне приготовление еды — просто его функционал. Он находится в жестких рамках, которые должен соблюдать с точки зрения планирования, приготовления блюд. Мы живем в мире физики и химии, а продукты — всего лишь органика, которую можно перестроить как угодно.

Г: Получается, никакой метафизики в этом нет?

В. Г.: Мне кажется за каждым блюдом должна стоять интересная история. Чтобы не потерять и донести до посетителей эту идею, нужны официанты, которые смогут ее транслировать, объяснить, что отличает одно блюдо от другого, почему оно приготовлено именно так. Например, джинсы Levi's отличаются от других джинсов, тем, что в них ходили ковбои. Это добавляет им веса. С едой устроено точно так же.

Г: Остаются ли у вас силы готовить еду еще и дома?

В. Г.: Готовить на работе и готовить дома — два совершенно разных навыка. Дома еда должна быть простой и съедобной. Например, я могу сварить пельмени или поесть колбасы с хлебом, очень люблю шашлык. Домашняя готовка не может быть привязана к концепции, а для того чтобы пожарить курицу, нет необходимости соблюдать мизанплас (от французского *mise en place*), составлять ротацию продуктов, добавлять ровно два грамма соли.

Г: А как вы относитесь к фастфуду?

В. Г.: Замечательно отношусь. Как и любой другой повар, большую часть своей жизни я провожу на кухне. И в выходной день моральных сил на то, чтобы питаться изысками, не остается. Фастфуд хорош тем, что позволяет приобрести быструю и питательную еду здесь и сейчас. Кроме того, для многих поваров он является стартом карьеры. Крупные ресторанные сети обладают жесткой дисциплиной, трудовой этикой и воспитывают очень хорошие кадры.

Г: Интересно ли вам было бы запустить свой ресторанный проект? Или это несовместимо с работой шеф-повара?

В. Г.: Мне кажется, глупо отказываться хотя бы от мысли о собственном деле. Мой самый первый шеф-повар часто говорил: «Какой солдат не хочет стать генералом». Впрочем, сейчас я сосредоточен на Bilbao и не готов рассматривать предложения о сотрудничестве.

Г: Есть ли у команды Bilbao планы по запуску новых заведений?

В. Г.: Пусть это останется тайной. Могу только сказать, что любой бизнес должен иметь представление о своем развитии, иначе он умрет. Скажем, открыть один проект будет не так приятно, как открыть пять, а в конечном счете, запустить ресторан в Нью-Йорке.

Г: Есть мнение, что для того чтобы стать шеф-поваром, нужно поработать в ресторанной индустрии десятки лет. Могут ли шеф-повара быть молодыми людьми?

В. Г.: Самая замечательная и недооцененная вещь последнего времени — интернет. Теперь человек в более сжатые сроки может получить большое количество информации и за год освоить то, чему раньше люди учились три-четыре года. Остается только брать и пробовать, а все остальное придет с практикой. ■