

«НАШ ОТВЕТ СИТУАЦИИ»

Ресторатор Илья Тютенков
о новых проектах

ТОСТ С ИНДЕЙКОЙ
ИЗ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
В РЕСТОРАНЕ
«СЕВЕРЯНЕ»:
БЕЗДРОЖЖЕВОЙ
ТОСТОВЫЙ ХЛЕБ,
ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ,
КАМАМБЕР, СОУС
БЕШАМЕЛЬ, ПАРМЕЗАН

БРУСКЕТТА
С КОПЧЕНОЙ УТКОЙ,
ТЫКВОЙ И ГРАНАТОМ
ИЗ МЕНЮ РЕСТОРАНА
UGOLEK



ИЗ Личного архива

В ЕГО заведениях жизнь кипит: в аскетичный Pinch заходит на ланч Рената Литвинова, свой девичник Светлана Бондарчук устраивает в баре Leveldva, который стал домом для одноименного музыкального лейбла, в Ugolek и «Северяне» приезжают со всех концов Москвы попробовать завтраки из нового меню. Чтобы пообедать или поужинать в сказочных интерьерах «Горыныча», где готовят на открытом огне, столы нужно бронировать заранее. Более того, нынешний статус Патриарших прудов как главной гастрономической Москвы во многом заслуга Тютенкова и его партнера Уильяма Ламберти. Бистро «Uilliam's» успешно существует девять лет и за годы работы удостоилось ряда премий, получило официальное звание «ресторан-легенда» от членов жюри ресторанной премии «Лавровый лист». «Коммерсантъ.Стиль» поговорил с Ильей Тютенковым о главном ингредиенте успеха.



ЗАПЕЧЕННЫЕ ЯЙЦА
АЛЬ ПОМОДОРО
ИЗ МЕНЮ ЗАВТРАКОВ
РЕСТОРАНА UILLIAM'S

ИНТЕРЬЕР
РЕСТОРАНА UGOLEK



Тут нужен здоровый баланс отношения к происходящему. Мы находимся в центре тайфуна неопределенности, и она будет усиливаться. В плане человеческого бытия, по большому счету, ничего нового не произошло, у людей все время так: страх за будущее, кошмары из прошлого, неопределенность, во всем непостоянство... Это непостоянство, в общем-то — самое постоянное в природе вещей. Но человеческая психика не любит изменений, реагирует на них болезненно. Поэтому для меня и команды суперактуально удерживаться в позитивном настрое. Вот это и есть основная наша сейчас невидимая работа. **Несмотря на непростую ситуацию, ты строишь планы открытия новых ресторанов.**

Да, у меня есть пара проектов. Один из них совместный с Борисом Зарьковым, в жанре гранд-кафе, на Никитской улице. Здание старое и интересное, это родовое гнездо графа Владимира Орлова. Анфилада залов, очень красивая внутри архитектура, есть в чем поупражняться. Дизайнер, конечно, Наталья Белоногова. Кухню ставит команда White Rabbit под патронажем Владимира Мухина. Все будет крутиться вокруг рыбы. Ресторан откроется в первой половине следующего года.

Второй проект мы делаем с моим партнером Феликсом Цирефманом на Усачевском рынке. У Феликса, кстати говоря, там три очень успешных проекта, в том числе суши-ресторан Ryba Sushi & Oysters. У нас будет не корнер, а настоящий ресторан, просто в декорациях рынка. Шефом станет Георгий Троян. Он уже больше пяти лет работает в «Северянах», и ему самому очень интересно встряхнуться и сделать новый проект. Троян очень перспективный шеф, ему есть что еще сказать. Кухня будет связана с открытым огнем, а меню предполагается строить вокруг идеальных простых продуктов. На этой модели построены все интересные мне рестораны мира, особенно японские, японцы просто преклоняются перед качеством продукта. Запустится ресторан, думаю, в начале следующего года. Вся эта работа, надеюсь, станет нашим радостным ответом нынешней ситуации. **Кстати, о радости. Поделись какой-нибудь радостью из последних.**

Собрал наконец у себя дома барабанную установку, которая десять лет ездил из одного жилья в другое. Я не барабанщик, но первые деньги заработал, играя в конце 1980-х на Арбате рок-н-ролл. Это музыка веселая, разрывающая тебя изнутри. Думаю, что через некоторое время вернусь к живому коллективу, но в качестве хобби. А пока пытаюсь восстановить навыки и технику. Ничего у меня не получается, конечно, но я не унываю. Это тот вид инструментов, при котором, в принципе, ты абсолютно самодостаточен и живешь в своем мире. Стуков, звуков и ритмов.

Беседовал Владимир Гридин