

ВИОЛЕТТА КРОО: «СКОЛЬКО ТАЛАНТЛИВЫХ ЖЕНЩИН ВОКРУГ!»

Хозяйка Kroo Cafe, у которого постоянные клиенты составляют 85% гостей, — о подарках к праздникам, рецептах подруг на кухне ресторана и тортах для собак.

— Как вы пережили пандемию?

— Когда все началось, я неделю приходила в себя: это мое детище, я сюда вложила все личные средства, проект позволяет мне, взрослой женщине, обеспечивать себя, выросших детей, не быть зависимой. Это еще и мое место счастья, мой кукольный домик, я просыпаюсь и думаю: «Ура! Сейчас поеду на работу!» И когда ты не можешь выстроить свою дальнейшую жизнь (а я человек, который еще в «Газпроме» делал алгоритмы), просто не понимаешь ничего.

Локдаун мы пережили благодаря тому, что были запасы личных средств. Которые я не потратила на наряды, приключения и путешествия, а вложила в персонал, продукты и аренду. Я безумно благодарна моему арендодателю: у нее много помещений, она сразу пошла навстречу — снизила цену до минимума.

— Доставка блюд к тому моменту уже была?

— До пандемии мы в ней не нуждались: у нас настолько большой поток гостей, что я даже не пыталась ее внедрить — меня бы повара придушили. Я взрослый человек, так много стартапила, что в какой-то момент силы на эксперименты закончились. Но ребята настаивали: «Мы будем бегать, мы хотим организовать доставку».

В смену выходило три человека на кухне и два в зале. Работа оплачивалась деньгами, которые они выручали на доставке. Тем, у кого были ипотеки, я старалась помочь из своих средств. Спасибо большое поставщикам, многие пошли нам навстречу. У нас очень хорошая репутация: Kroo Cafe уже семь лет, зарплата день в день, аренда и поставщики стоят на первом месте. Они понимали: если утонем мы, то потянем за собой всех остальных.

— Когда вы открылись после локдауна?

— В августе. Сначала нам разрешили поставить пять столов, и я прыгала до потолка. Потом вдруг пришли все наши гости — в первый же день. И мы, буквально как лягуха в банке, стали шевелить лапками. (Наверное, мне сверху дают какое-то очень жирное молоко, так, что сбиваются кусочки маслица.) Пандемия заставила всех пересмотреть концепции, поменять персонал, отшелушить слабое и опереться на сильное. Те, кто выжили, стали сильнее.

— Как давно работает Kroo Fabric? Продаете ли вы продукцию другим заведениям общепита?

— С 2018 года. Когда-то у нас был сладкий цех — шесть квадратных метров, там работали два кондитера. Потом десерты стали востребованы, мы поняли, что не помещаемся. Появилась мысль открыть



цех за пределами ресторана. Мы сами печем хлеб, делаем чипсы из злаковых. Их у нас хорошо берут бары, которые не имеют собственной кухни. Хлеб, круассаны, слойки отгружаем в ряд других ресторанов, например в кафе «Зингерь». К нам пришла Евгения Лаппо, она раньше была шеф-кондитером Italy Group. Я ей как девочка девочке сказала: «Вот тебе игрушка — играй!» И Женя выдает шедевр за шедевром.

— Это была ее идея — шоколадные шары на елку к Новому году?

— Конечно. Они пользовались огромной популярностью.

— Правда ли, что в меню также появятся торты для собак?

— Правда. Мы dog friendly, я люблю собак, знаю всех, кто к нам ходит, у нас всегда есть для них печенки. У одного из моих псов в феврале день рождения. Пока был новогодний локдаун и освободилось немного времени, я предложила Жене: давай придумаем тортики для собак! На основе печенки и сырного мусса мы сделали настоящий маленький торт. Естественно, все дегустировали мои питомцы (у меня две чихуахуа, сиба-ину и большой алабай) — с руками отрывали.

— Как изменилась кухня Kroo Cafe за семь лет? Какие блюда — неизменные хиты продаж?

— Луковый и тыквенный супы — фа-

вориты с момента открытия. Есть ряд далеко не французских блюд: борщ, пельмени, котлеты, — которые я не могу убрать из меню. В этом году я пошла на гастрономический эксперимент, и постоянные гости, многие из которых мои друзья, стали писать в личку: «Верни борщ! Верни котлеты!» Я не спала ночами и думала: «Какая я дура! Приучена с восьми лет кормить людей — и корми!» У нас была большая семья, младшие сестры, мама с папой работали, готовить люблю и умею с детства. Я выросла на юге. Родилась в Евпатории, потом 20 лет жила в Ашхабаде, в Туркмении. Отец отчима резал баранов, и его звали на той — это праздник, когда готовят на 400–500 человек. Когда резали барана, съедалось все, кроме шкуры. Я так с почтением отношусь к еде, потому что понимаю, что все можно красиво приготовить и все можно подать.

— Будут ли изменения в основном меню?

— Хочу ввести больше домашней французской кухни, ищу человека, который из мяса будет делать не только котлеты и тартары, а вертеть рулеты, паштеты и так далее. Мне нужен шеф, который с детства готовил рядом с мамой. Желательно, чтобы он родился на юге, понимал вкус помидоров, свежесорванного винограда. К весне у нас будет обновленное меню. Планируем добавить блюда с индюша-



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

«КО ДНЮ ВСЕХ

влюбленных десерты будут крутиться, естественно, вокруг сердец.

А 23 февраля мы порадуем мужчин: придумали два очень brutальных десерта.

В прошлом году это были пирожные в виде сигар, в этом, обещаем, будет еще интереснее»

чьей печенью. Есть одно домашнее блюдо, оно безумно вкусное, его мне приготовила одна из подруг. Я вообще много подсмотрела у подруг, они все очень хорошо готовят, потихоньку буду вводить их блюда в меню. То, что дома в совершенстве готовит какая-то хозяйка, — так не сделает никакой повар. Нужно привезти подругу, она покажет поварам, мы все это оцифруем и подадим. Сколько талантливых женщин вокруг!

Беседовала Наталья Лавринович