



«МОЯ ЗАДАЧА — ПО-НОВОМУ РАСКРЫТЬ ВКУСЫ»

О качестве и эстетике — шеф-повар ресторана Lamvil Павел Климкин

НОВЫЙ ресторан Lamvil, открывшийся в центре города, следует концепции fine dining: высокий уровень обслуживания с акцентом на качественную кухню и авторскую интерпретацию блюд шеф-поваром. О гастрономических шедеврах, выборе продуктов и о еде, которая не только насыщает, но и радует, рассказывает шеф-повар Lamvil Павел Климкин.

— Как вы пришли в профессию?

— Я никогда не мечтал быть поваром. Я родился и вырос в Калининграде и хотел быть моряком: море, Балтийский флот, юношеский романтизм и авантюризм... В то же время я понимал, что не хочу быть матросом, и выбрал профессию кока. Поступил в мореходную школу, а пока учился, обзавелся семьей, и мне стало не до морей. Я остался на суше и устроился в сеть ресторанов в Калининграде. Быстро втянулся и уже через два года стал шеф-поваром в ресторане, который открывали с нуля. Когда переехал в Нижний, сначала занимался японской кухней, работал бренд-шефом и периодически ездил на стажировки в Москву, Петербург, а также продолжал учиться у местных шефов. Потом поступило предложение от Lamvil — и вот я здесь.

— Как вы трактуете для себя концепцию ресторана — fine dining?

— Это прежде всего гастрономическая история, и моя задача — по-новому раскрыть вкусы простой еды. У нас нет уклона на какие-то сложные технологические процессы, пафосную подачу с очень дорогой премиальной посудой... Главное для нас — качественные продукты и скорость работы. Мы стараемся обслуживать посетителей максимально быстро, блюдо готовится в среднем пять-семь минут на виду у гостей — у нас открытая кухня. При этом мы не гонимся за себестоимостью продукта и покупаем только сырье, в котором на сто процентов уверены.

— Как вы строите работу с поставщиками?

— Найти «тот самый» продукт — это большая часть работы каждого уважающего себя шеф-повара. Не так много поставщиков, предлагающих действительно хорошие продукты по адекватным ценам. Конечно, радует, что сейчас в Нижегородской области все большую популярность набирает фермерство: есть вы-

бор мяса, научились варить молодые сыры... Со многими производителями мы стараемся работать напрямую или сводить количество посредников к минимуму. Да, это не просто. Но, поверьте, качественный свежайший морской гребешок, прибывший в Нижний напрямую с Сахалина, а не пролежавший три месяца в заморозке, стоит всех усилий. И гости это ценят: эти гребешки, вкус которых мы стремимся максимально сохранить и не испортить при термической обработке, а только подчеркнуть ярким соусом, — в тепе продаж во всех интерпретациях, которые есть в меню.

— Как вы формировали меню?

— Меню очень лаконичное — около 30 блюд, включая десерты. Я за то, чтобы готовить не большое количество блюд, но делать это идеально, выверено, чтобы каждая операция была отточена. Ведь как было принято в ресторанах еще пару лет назад? Роллы, пицца, китайская лапша — невероятный объем, на котором кухне просто невозможно сфокусироваться и контролировать должное качество всех процессов. Кроме того, большое меню сложнее редактировать. В наше предложение я планирую периодически добавлять блюда из сезонных продуктов — это логично и отражает принцип использовать только самое лучшее из возможного, в самом соку. Кроме того, будут спецпредложения с учетом экспертных рекомендаций по правильному питанию и сочетанию продуктов — такой сет мы готовим с нутрициологом Ольгой Угрюмовой.

— Что стоит пробовать в Lamvil в первую очередь?

— Сейчас лучшее время оценить наши закуски — легкие и изысканные. Например, вяленые томаты с подкопченным крем-чизом, севиче из морского гребешка с гуакамоле и икрой щуки, телячий язык с кремом из сельдерея и топинамбура. Мы поставили на улице столики на французский манер, так что рекомендую брать бутылочку и наслаждаться теплом летних вечеров. Напитки к каждому конкретному блюду или под настроение поможет подобрать наш сомелье Михаил Кувалдин — эксперт своего дела с многолетним опытом, он собрал винную карту из сотни позиций на любой вкус.

А на горячее мужчинам наверняка понравятся телячьи щечки, которые за счет долгого, около 12 часов, томления при низкой температуре получают сочными и нежнейшими. Мы дополняем их картофельным кремом и луковым соусом. Казалось бы, все просто — всего два ингредиента, но это очень вкусно. Девушкам можно взять судачка — кстати, местного, не замороженного, которого мы подаем со шпинатом и обжаренными вешенками.

— В меню есть целый раздел с ньюкками. Почему?

— Это моя личная история. Несколько лет назад мы с супругой отдыхали на остро-

ве в Италии, там я попробовал ньюкки как альтернативу пасте и стал постоянно их заказывать, настолько они были хороши. Я вывел рецепт, узнал все тонкости — что добавляют, как готовят, и с тех пор мечтал когда-нибудь ввести в меню в Нижнем. И вот теперь у нас есть, например, ньюкки со сморчками, а также с креветками, шпинатом и фермерской стрчателлой, с копченой грудкой и мягким желтком.

— Какое значение вы придаете подаче блюд?

— Конечно, есть такое правило, что гости едят глазами. И мы ему следуем: у нас есть, например, эффектное блюдо на двоих — фермерский цыпленок на можжевельнике, который подается под колпаком. Его снимают при госте, чтобы тот наслаждался ярким ароматом хвои. Но вообще, если выбирать между вкусом блюда и красотой, я выберу вкус. Поддача должна быть эстетичная, но лаконичная, краткая, не затмевающая вкус. Это мое представление о еде.

— Что нужно, чтобы еда приносила не только насыщение, но и радость?

— В ресторане? Правильно подобранный под настроение гостя сервис, правильная рекомендация. Ведь каждый приходит со своим настроением, со своей потребностью: кто-то очень голодный, кто-то просто отдохнуть. Но лично у меня моменты счастья случаются, даже когда я просто беру чашку кофе в соседней кофейне. Счастье — оно внутри.

— Как в целом оцениваете нижегородский ресторанный рынок, которому постоянно приходится догонять Москву и Петербург?

— Мне кажется, благодаря общей работе нижегородских рестораторов, которые сейчас все больше начинают объединяться,



формируется целое сообщество, в Нижнем все активнее развивается гастрономическая культура. Конечно, мы всегда будем отставать от столиц — у нас просто нет такого количества туристов, но все же в Нижнем уже есть заведения, куда гости идут только ради того, чтобы попробовать дегустационный сет от конкретного шефа или пообщаться с конкретным сомелье о специализированных напитках. Это здорово!

Алексеевская ул., 10/16, 1-й этаж
LP Fashion Gallery
+7 (831) 410-91-90
@lamvil_rest

