

## ЕДА КАК ВИД ИСКУССТВА И ВЗАИМОПОНИМАНИЯ

Ресторатор Артем Гудченко ворвался в ресторанный мир Петербурга перед самой пандемией весной прошлого года. Ресторан Eclipse в Репине сразу обратил на себя внимание: загородная локация в 50 км от города, дорогой интерьер, в меню — сеты исключительно из местных продуктов. Этой осенью Гудченко закрыл Eclipse на реновацию, построил еще один ресторан на Итальянской улице и сделал рокировку.

Совсем скоро на месте репинского ресторана Eclipse запускается Eclipse Classic — та же высокая кухня, но продукты со всего мира. На Итальянской улице открывается Eclipse Modern с авангардной русской кухней. Это еще не все: под брендом Askaneli ресторатор построит сеть ресторанов грузинской кухни по всей стране, первый — в Курортном районе.

— Ресторан Eclipse открылся с абсолютно бескомпромиссной концепцией — загородный fine dining с сетями из локальных продуктов. Будем честны: многие называли тебя сумасшедшим. Проект казался страшно амбициозным и этим запомнился. Теперь ты принял решение разделить Eclipse на два ресторана. Высокая кухня с укусом на муравьях и фермерскими перепелками никому не нужна?

— На старте мы, скажем так, взяли плохо смешиваемые ингредиенты. Мне всегда нравились олдскульные рестораны haute cuisine в стиле Дюкасса или Робюшона — с дворцовыми интерьерами, белыми колпаками и серебряными клошами. Но и современные ультрамодные fine dining рестораны с ферментированными напитками, лабораториями, новыми техниками, где, к примеру, карамелизированный мох подают с бриошью из сельдерея и сидром из березового сока, — тоже моя страсть. Совместить это внутри одного проекта было утопией, но мы это сделали. И, мне кажется, для первого раза получилось неплохо. Многим гостям у нас очень нравится, почти каждый вечер кто-нибудь из них аплодирует, проходя мимо открытой кухни, — это приятно. У нас классическая сложная подача блюд и изысканный дорогой интерьер. Но при этом нам захотелось быть более современными, быть в тренде. И мы погрузились в эксперименты с локальным продуктом, полностью отказавшись от иностранных ингредиентов, каждый сезон делали новое меню. Это была крутая работа, которая помогла развить и сплотить команду. Но встал вопрос: а что дальше?

Ресторан — это три кита: кухня, экономика и маркетинг. С точки зрения маркетинга история про локальный продукт отличная. С точки зрения кухни развивать классические техники французской школы только на локальных продуктах бесперспективно. А экономика всегда заставляет нас двигаться вперед.



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЛЕНКО

— А как же миссия по воспитанию вкусов?

— Вкусы воспитывают революционеры. А я — эволюционер. Я не классический ресторатор, много времени уделяю вкусу блюд. С бренд-шефом Сереем Фокиным за время совместной работы у нас сложился прочный тандем. И мы вместе поняли, что дальнейшая эволюция нашей кухни толкает нас к использованию иностранных продуктов. Карельская фуа-гра — отличная вещь, но французской фуа-гра никогда не станет. Чтобы стабильно получать хороший ассортимент

базовых продуктов идеального качества от локальных фермеров, должны пройти десятки лет. В Classic мы расширяем продуктовую матрицу, будем работать с продуктами со всего света — японским тунцом, французскими устрицами, лобстерами, со всем, что можно легально купить за деньги. Для живых морепродуктов сделали большую аквасистему. Это просто другая палитра; сперва работал акварелью, потом взялся за масло. Для нас важно постараться возродить интерес гостей к классической версии высокой кухни — когда за основу берешь

идеальный продукт, используешь традиционные техники приготовления и дополняешь красивой подачей.

— То есть название Eclipse Classic можно понимать буквально?

— Сегодня в мире молодых и дерзких шеф-поваров с крутыми татуировками на руках классическая кухня, основанная на двух столпах — французской и итальянской школах гастрономии, — почти вымирающий вид. Тем временем только знание канонов делает тебя профессионалом. Поэтому нам интересно глубоко изучить классические методы готовки