

и сохранить их. Знание классического подхода позволит нам работать с любым гастрономическим направлением, с любым вкусовым кодом.

— При открытии ресторана ты хотел сделать Eclipse дестинацией, достойной специального посещения. Ожидания не оправдались?

— Гости из города в репинский ресторан приезжают в основном в пятницу и на выходные. В будние дни 80% наших гостей — это местная аудитория. Это в основном люди довольно консервативные, им не нужен мох и березовый сок, им нужна французская фуа-гра. Нет, раз в году они могут прийти и удивиться, как в музее современного искусства, но для них комфортный поход в ресторан — это паста с лобстером и ложечка черной икры. В Eclipse Classic будем предлагать разные меню под разные ситуации. Небольшое постоянное меню а-ля карт — для гостей, которые пришли первый раз и понимают, что придут еще. Будет сезонное меню — для постоянных гостей. Будет дегустационный сет с вином — выверенные позиции для туристов.

— А что будет в новом Eclipse Modern?

— Modern будем делать максимально смелым, стильным и минималистичным. Актуальная русская кухня из локальных продуктов, покажем еду как один из видов современного искусства. Много блюд будет в малых формах, в формате finger food, никаких «три вилочки слева, три вилочка справа». Ресторан поделим на три части. Сперва откроем основной зал на 50 гостей, потом цокольное помещение, далее — террасу. Предложим а-ля карт и два дегустационных сета — малый и большой, на сет будет сделан главный акцент. Также сделаем акцент на собственные напитки и коктейли. Мы уже начали это делать в первой версии Eclipse и продолжим готовить колу, квас, джины, тоники, это станет основой уникальной коктейльной карты. В том числе для этого мы сделали небольшое производство с отдельной лабораторией для ферментации.

— Приход в столицу гида Michelin вызвал невероятное брожение умов в отрасли. Два новых ресторана — Classic и Modern — создаются с прицелом на звезды?

— Плох тот солдат, который не хочет стать генералом. Мы рассчитываем, что когда-то дойдем до уровня, когда получение звезд будет органичным и заслуженным. Если через год Michelin придет в Петербург и мы не получим звезды, я рыдать не буду. Вот если и через пять лет не дадут, расстроюсь — это будет значить, что я неправильно выбрал профессию.

— В июле вы с винным домом Askaneli подписали стратегическое соглашение на 25 лет, создали совместную компанию «Рестораны Askaneli». Грузинский тренд в Питере — уже давно один из самых популярных. Зачем тебе партнерство с Askaneli, и зачем им партнерство с тобой?

— Верно, мы получили эксклюзивные права на территории России использовать товарный знак «Askaneli» для ведения деятельности, связанной с общественным питанием. Наша ресторанная группа будет выступать в роли управляющей компании.

В конце прошлого года у нас в Курортном районе в поселке Солнечное появил-

ся в собственности хороший объект. Мы остановились на всем понятной грузинской кухне — недорого, хлебосольно, доступные продукты. Сперва мы изучили грузинские места по всей России. Доехали даже до владивостокского ресторана «Супра» — у нас оттуда шеф Максим Галишников. В мае поехали в Грузию для максимального погружения в культуру и историю, там встретились с виноделом, гастрономом и меценатом, основателем компании Askaneli Гочей Чхаидзе. Это крупнейший производитель в Грузии, они делают более 14 млн бутылок в год. У компании свои виноградники и несколько производств. 65% вина Askaneli продает на российский рынок. Возникла идея объединить наши усилия по продвижению грузинской гастрономической культуры в федеральном проекте развития сети ресторанов Askaneli. Через аутентичную атмосферу, элементы культуры и искусства, под аккомпанемент правильной грузинской кухни гости будут знакомиться с винным брендом. Так у Гочи появилась мотивация инвестировать в проект, для грузинской стороны это мощный маркетинговый инструмент и одновременно актив. Ну и, конечно, очень важный фактор — это человеческие отношения, мы хорошо понимаем друг друга и испытываем взаимное доверие.

— Первый грузинский ресторан на 250 гостей откроется в начале 2022 года в Солнечном. Какой объем инвестиций потребовался?

— Ресторан нам обошелся в 120 млн рублей, мы вложились пополам с грузинской стороной. У нас большая территория, четыре террасы, одна из них всесезонная, общая площадь около 850 кв. м. Мы привезли из Грузии аутентичную посуду, сделанную вручную по орнаментам XII века, настоящие квеври и тоне, национальные костюмы и предметы декора. Для большей достоверности мы купили ковры столетней давности и отреставрировали. Чек мы планируем весьма демократичный — грузинская еда не должна быть дорогой. И рассчитываем прокачать доставку по Курортному району.

В Петербурге планируем еще большой грузинский ресторан в центре, затем два — в Москве. Плюс в обеих столицах хотим построить несколько грузинских гастробаров с небольшим меню, плотной посадкой и максимальным количеством вин по бокалам для более молодой аудитории. В регионы мы планируем выходить с франшизой с очень сильным винным пакетом.

Не могу участвовать в проекте, если не чувствую кайфа и влюбленности. В этом году я был в Грузии пять раз и влюбился. Наши рестораны будут не только про еду и про вино. Будет мощная событийная составляющая — показы грузинских фильмов, одним из первых покажем «Кувшин» режиссера Ираклия Квирикадзе, планируем привезти ансамбль «Басиани». Будут мастер-классы по гончарному делу, по лепке хинкали, специально для мужчин — мастер-класс по шашлыкам. Планируем устраивать детские праздники, в конце лета на фестивале урожая гости будут давить ногами виноград. Это будет кусочек настоящей Грузии в Петербурге.

БЕСЕДОВАЛА АННА КОВАРСКАЯ

Mr. Pinky: курс на безалкогольные спириты



Ресторан Mr. Pinky запустил производство собственного безалкогольного джина. Шеф-бармен проекта Дмитрий Яцикман создал этот напиток, чтобы поддержать международное движение DryJanuary, в рамках которого барменды по всему миру предлагают гостям временно отказаться от алкоголя в январе.

Безалкогольные спириты — это напитки, близкие по вкусу и ароматике к алкогольным, но без спирта. Вино, пиво и даже джин, кальвадос и граппа без алкоголя становятся популярными с развитием осознанного потребления и концепции здорового образа жизни. Производством безалкогольных спиритов в мире занимаются десятки компаний, некоторые из них уже на этапе стартапа были приобретены крупными алкогольными брендами. Проект DryJanuary появился в Великобритании в 2014 году. Его идея в том, чтобы на протяжении месяца в барах по всему миру предлагать гостям безалкогольные версии популярных напитков, в том числе сложных коктейлей с полноценными вкусоароматическими свойствами. Идею поддержали и в России: например, собственную коллекцию безалкогольных спиритов собрали в El Copitas Bar, а большинство продвинутых петербургских баров уже давно имеют в своей линейке как минимум два-три безалкогольных коктейля. А вот безалкогольный джин, который готовят в Mr. Pinky, — городская новинка. Команда ресторана во главе с шеф-барменом проекта Дмитрием Яцикманом специально для этого обустроила отдельную небольшую лабораторию с необходимым оборудованием и подобрала линейку ботаникалов — ингредиентов будущего джина, ориентируясь на вкусоароматическую палитру собственной коллекции редких джинов. Так, основой безалкогольного Homemade Gin стали ягоды и побеги можжевельника, крымская лаванда, розмарин, шалфей, черный перец, лимонная вербена, лист кафрского лайма и имбирь. Для получения джина коренья, травы и специи мелко перетирают с добавлением яблочного уксуса, соединяют с подготовленной дистиллированной водой, а получившуюся смесь вакуумируют и дают настояться в течение пяти-шести дней. После этого отделяют жмых и собирают его в специальную сетку-корзину, а напиток заливают в дистилляционный куб. В процессе дистилляции будущий джин еще раз проходит через резервуар со специями, а кроме того — через сухопарник, в который заложены цедра лимона, лайма и зеленый чай. В результате получается кристально-прозрачный продукт с характерным вкусом и чуть горьковатым запахом. Команда планирует на основе собственного безалкогольного джина запустить линейку специальных миксов, а уже сейчас вводит в меню сразу четыре безалкогольных коктейля. Два из них состоят всего из пары ингредиентов, чтобы дать гостям возможность прочувствовать вкус джина: это ягодный «Гимлет» и инжирный «Хайболл». Два других — сложносоставные, с ярким характером: Plum Ginger Crush на основе ферментированного сливового сока и имбиря, а также манговый пунш с сельдереем, спирулиной и тоником.