

## ДЕЛАТЬ КОНФЕТЫ ПО-НОВОМУ

Одно из открытий этого года — конфетная фабрика «Культура» на Васильевском острове. Здесь изготавливают свежие конфеты из ароматичного шоколада и комплектуют коробки ассорти из конфет, которые гости выбирают сами.

Создатель фабрики Дмитрий Рязанов — о том, как меняется мир конфет в Петербурге.

— Как появилась идея создать фабрику?

— У меня был большой опыт работы с конфетами и открытия магазинов. Все началось с того, что мы встретились с Женей Шефер, нашим бренд-кондитером, и решили, что хотим создавать конфеты вместе. Конфеты принципиально другого уровня. И мы готовы были потратить на них кучу времени. Делать конфеты, как швейцарские часы. Объединить логику и точность большого производства и эстетику современного ресторана. Мы были давно знакомы, и я понимал, что она — единственный человек, который может создать по-настоящему уникальную конфету, которую мы можем тиражировать тысячи раз. Сама фабрика тоже должна быть другой. Не как у всех, она должна быть нашей. Должна быть такой, где всем будет уютно и интересно. Где каждый сможет раскрыть себя и ловить кайф от своей работы. Спустя пару месяцев Женя приехала на встречу с чemoдaнoм, в котором лежало двадцать килограмм конфет. Я пробую их — и плачу. А я в мире пробовал практически весь топовый шоколад. Но никогда не видел такого исполнения и вкуса. Плакал от наслаждения. Я понял, что потрачу все свои силы, все, что у меня есть, но сделаю эту конфету доступной для людей в любом городе России.

— Чем эти конфеты отличаются от других?

— Эстетикой. Вкусом. Ингредиентами. Мы готовы были работать только на лучшем шоколаде в России. Наши поставщики, Amazing Cacao, много лет привозят какао-бобы категории fino de aroma — это высшая категория в мире шоколада, как гран-крю в вине. Часто можно встретить другое название — ароматичный. Для сравнения: более 90% шоколада на полках — это так называемый ординарный шоколад. И почти 100% конфет в России делают именно на нем. У fino de aroma насыщенная ароматика, причем разные какао-бобы передают тот терруар, где они выросли. В нашем брауни, например, три вида шоколада, мы подбираем их подобно тому, как брендируют вино: один шоколад отвечает за ореховые ноты, другой дает оттенок пряности и сухофруктов, а третий — нежную сливочность. Вкус раскрывается несколькими волнами и долго остается во рту. Наши конфеты не привлекают внимание изощренными формами и цветами — они очень минималистичные. Вся суть — внутри. Мы стараемся создавать новую эстетику и понимание конфет как продукта.



СОЗДАТЕЛЬ ФАБРИКИ «КУЛЬТУРА» ДМИТРИЙ РЯЗАНОВ И БРЕНД-КОНДИТЕР ЖЕНЯ ШЕФЕР

— Вашу конфету «Белый русский» уже называют самой петербургской конфетой. Почему, и как она связана с городом?

— Мы изначально решили, что будем делать знаковые проекты для города. Петербург — особый, со своим характером и настроением. Водка, шоколад, кофе — на наш взгляд, очень точно отражают его. Драже «Белый русский» вдохновлено классическим коктейлем. Первый бар России, кстати, открыли на Конюшенной улице. Мы создали драже из продуктов, произведенных в Петербурге местными гастрономическими командами: Amazing Cacao сделали для них два вида шоколада — перуанский белый и эквадорский молочный, а команда бара El Coritas (входит в топ-10 лучших баров мира) разработала кофейный эликсир на собственной водке. И мы «крутим» драже на Васильевском острове, прямо у Финского залива. В следующем году мы хотим стать официальной конфетой Санкт-Петербурга. И, думаю, эти драже достойно представят наш город и станут

знаковым сувениром. Без заигрываний со старыми канонами.

— Вы работаете всего шесть месяцев. За это время открыли уже три собственных точки продаж, поставляете конфеты в Эрмитаж и рестораны города. У вас большая команда?

— У нас очень маленькая команда. По меркам бизнеса мы совсем малютки. У нас нет офиса, мы работаем за одним большим столом прямо в зале на фабрике. Любый гость может спокойно к нам подойти и пообщаться. Да, мы очень быстро идем. Думаю, благодаря тому, что каждый член команды делает титаническую работу на своем участке. Наша идея комфортной свободной работы и развития внутри команды очень мотивирует. Большинству людей из рынка это будет абсолютно непонятно. Но они и не представляют себе, как такие результаты возможны за такой промежуток времени. Все, что вы видите на фабрике, разработали мы сами. Командой. Без привлечения каких-то сторонних компаний по интерьеру, упаковке. Любой может предложить свою идею. Мы



ВИКТОРИЯ ДИМ



умышленно не обращались к дизайнерам, а подумали: давайте проверим, какое у нас чувство вкуса. Кто мы такие на самом деле. Я работал на разных проектах, но никогда не видел таких результатов за такие сроки.

Важно понимать, что мы не просто динамичная компания, мы супердинамичная компания. Мы быстро принимаем решения и действуем. Я верю, что в современном мире классные проекты получаются только путем синергии.

— Что происходит на фабрике конфет перед Новым годом? Само сочетание звучит чарующе.

— Приходите посмотреть: у нас стеклянные стены и все рабочие процессы видно. Для нас это самое веселое и самое тяжелое время. Сейчас наши кондитеры и упаковщики работают посменно почти 24/7, чтобы обеспечить гостей свежими конфетами к Новому году. В конфетных уже выстраиваются очереди. Мы сделали новогодние издания конфет и кексов, собрав свои воспоминания. Так, Женя, наш кондитер, ассоциирует этот период с клюквой. Поэтому она у нас появляется и в новом мармеладе «Космополитен» на водке, и в суфле с фисташкой, которое напоминает итальянскую нугу. Я хотел сделать праздничный кекс, у меня он пробуждает воспоминания из детства. Обычно за месяц до Нового года мама снимала корки с апельсина и ставила их в огромную трехлитровую банку с сахаром. Они целый месяц там хранились — получались цукаты. Уже перед праздником она доставала большую форму для кексов советского типа, с десятью лепестками. Запечивала тесто. Весь дом наполнялся запахом ванильного сахара, апельсинов, выпечки. Эти ароматы всегда ассоциируются у меня с праздником. И в нашем рождественском кексе на миндальной муке — аромат тех апельсинов из детства и куличи клюквы.

БЕСЕДОВАЛ ДИМА ВИКТОРОВ