

АНТониО ФРЕЗА: «Я ВСЕГДА АДАПТИРУЮ ИТАЛЬЯНСКУЮ ЕДУ ПОД РУССКИЙ ВКУС»

Будущий шеф и ресторатор приехал в Петербург из Тосканы в 2011 году.

Сегодня небольшая империя Fresa's Restaurant Group включает пять заведений: одно в Москве и четыре в Петербурге, включая знаковый итальянский проект Fresa's на Вознесенском проспекте. Останавливаться на достигнутом Антонио Фреза не собирается: в ближайших планах — открытие ресторана на фуд-молле Vokzal1853 летом этого года.

— Давай вспомним начало твоей карьеры — как все начиналось?

— Первое мое место работы — «Пробка» и Il Giarrolo на улице Белинского. Можно сказать, в Петербург я попал благодаря Араму Мнацаканову, это он купил билет на самолет. Я шефствовал на Белинского восемь месяцев, затем ушел к Игорю Белявскому в его проекты «22.13» и «Барбареско». Потом несколько лет возглавлял кухню ресторана Jеrome, в какой-то момент мы с партнером Андреем Мусихиным выкупили долю у владельцев и развивали проект самостоятельно. Параллельно с моим другим товарищем, который приехал из Тель-Авива, я готовил открытие израильского бистро Saviv на Большой Конюшенной. У нас получилось очень яркое, живое место с ближневосточной едой, к нам на хумус, баклажан с тахини, молодой сыр и соленые лимоны приходят совершенно разные гости — от бизнесменов с блогерами до модников, которые заглядывают после шопинга в ДЛТ.

— Настоящая мечта ресторатора...

— А в прошлом году мы открыли Saviv в Москве. Не поверишь, Абрамович приходит и ест! В столичном бистро особая атмосфера — нам разрешили поставить открытый огонь для приготовления мяса и дровяную печь, в ней делаем хлеб, питы, сладкую израильскую бабку. Еще поставили два холодильника сухого созревания — один для мяса, другой для рыбы.

— Вернемся к открытиям в Петербурге. Прошлой весной ты с командой запустил тратторию Marso Polo в двух шагах от Спаса на Крови. Как оцениваешь этот проект?

— Из всех наших итальянских заведений Marso Polo самое демократичное. Это шумное семейное место с открытой кухней, сердце траттории — живой огонь в дровяной печке. Еда понятная: паста, вителло тонато, итальянские закуски, во главе меню — неаполитанская пицца. И роскошная локация: вид на Мойку и тихие дорожки Михайловского сада.

— Еще раньше, позапрошлым летом, ты открыл яркий дорогой проект Sea, signoga на Большой Морской в бизнес-центре «Сенатор». Ресторан на широкую ногу: мрамор, хрустальные люстры, аквасистемы с живыми крабами и устрицами, огромный аквариум с золотыми рыбками, и все это на 1000 кв. м. Морепродукты — это же дорогой в закупке и очень капризный продукт, неужели выгодно им торговать?

— Мы с партнерами — это предприниматели Аркадий Пекаревский и Родион Вязалов — сделали ставку на свежие морепродукты и не просчитались, это сегодня пользуется высоким спросом у гостей. Sea, signoga — коммерчески наиболее успешный наш проект, тут самый высокий средний чек, примерно 8500 рублей. Самый дорогой продукт в нашей аквасистеме — канадский лобстер, который нам обходится в 10 тыс. рублей за килограмм. Краба привозят с Камчатки, креветки — с Сицилии, живой гребешок покупаем сахалинский или мурманский. Устрицы приезжают из Марокко, Ирландии и Японии. Но больше всего в Sea, signoga едят морских ежей — в день продаем до двухсот штук. Мы можем себе позволить закупать премиальные морепродукты еще и по той причине, что берем сразу на несколько наших ресторанов, так страхуемся от списаний.

— Твое недавнее открытие в конце прошлого года — Fresa's в отеле SO/St. Petersburg на Вознесенском проспекте. Обстановка от римского дизайнера Фабио Бронды, хрустальные люстры, мраморные панели, бархатные диваны. Чем кормят во Fresa's?

— Основа меню — традиционная итальянская кухня: большой раздел с карпаччо, в том числе с желтохвостом и осьминогом, домашняя паста, котлетта алла миланезе, булочки маритоццо со взбитыми сливками. Где-то мы усилили классический подход, где-то немного оновили. Например, салат цезарь

с ромейном и соусом на анчоусах — у нас антуражная подача, блюдо готовим у стола на глазах у гостей. В пастус песто добавляем столовую ложку с верхом красной икры, а ведь на моей родине это блюдо готовят с картошкой и стручковой фасолью! Или наши двойные равиоли делаем стыковой и стуфадо из кабана под соусом из пармезана, такое в Италии вряд ли встретишь. Я всегда адаптирую итальянскую еду под русский вкус.

— Fresa's открылся по культовому адресу, в этих стенах раньше работал ресторан MiX от Алена Дюкасса, потом Сососо от Сергея и Матильды Шнуровых. Сколько должен зарабатывать такой амбициозный проект, чтобы окупить заявленные вложения в 110 млн рублей?

— Fresa's работает два месяца и уже делает оборот 15 млн рублей, причем из них 60% дает еда. Уверен, обороты еще вырастут. Потому что мы очень внимательно относимся к выбору продуктов и много времени уделяем тренингам персонала. У нас высокие цены, но и ответственность высока, наши гости не простят нам ошибок. И еще одно: недавно мы приступили к оптимизации производственной логистики в наших ресторанах. Теперь все, что связано с пекарней и кондитерской, будет делаться на кухне Fresa's: хлеб, питы, хала и бейглы для Saviv, сладкий израильский кекс для Sea, signoga, круассаны и выпечку для Marso Polo. Производство домашней пасты, наоборот, переносим в Sea, signoga. Эти процессы уменьшат производственные расходы и улучшат стандарты, качество блюд повысится.

— Прошлый год по многим причинам был тяжелый для индустрии. Каков он был для твоей компании?

— Такой же невероятно сложный, как и для всех. Гостевой поток начал уменьшаться еще летом и в среднем понизился на 15%, зато средний чек вырос. Поэтому в прошлом году на круг мы заработали больше, чем в позапрошлом. Все наши проекты в плюсе.

— Расскажи о твоей зоне ответственности в компании.

— Я завтракаю в Marso Polo, обедаю во Fresa's, полдничаю в Saviv и ужинаю в Sea, signoga. Когда бываю в Москве, конечно, сразу иду за острой шакшукой в столичный Saviv. Если говорить серьезно, то я отвечаю за качество абсолютно каждого блюда во всех наших пяти заведениях. Последнее слово всегда за мной, это касается не только кухни, но и всех процессов в ресторанах. Я придумываю меню, делаю проработки, контролирую работу шефов в каждом проекте. Стараюсь успевать общаться с гостями, так я получаю обратную связь и отдыхаю сердцем. Заряжаюсь энергией.

— Каковы ближайшие планы компании?

— В южной части здания Vokzal1853 ближе к лету мы открываем новый, и да — снова итальянский ресторан. Помещение фантастическое: высота потолков 20 метров, площадь 600 квадратов. В меню будут неаполитанская пицца и пицца фритта, спидини — маленькие сицилийские шашлычки на деревянных шпажках из мяса, рыбы и птицы, что-то вроде итальянских чебуреков, мы их будем готовить в сладкой глазури. Хочу на этом месте построить fапсу-место, простое, для веселья и отдыха. Да, еще пиццу-фритту будем печь. И напоследок: возможно, появится еще одно место. Не итальянское и не израильское. Это будет сюрприз для всех.

БЕСЕДОВАЛА АННА КОВАРСКАЯ



ЕВГЕНИЙ ПЛАВЕНКО