

Влюбленная в дело

О ТОМ, КАК ВАЖНА СИЛА СТРЕМЛЕНИЯ

Шеф-повар Галереи вкуса «Парк культуры» Ирина Гравшина



ЭТО ОЧЕНЬ СЛОЖНОЕ,
НО ЛЮБИМОЕ ДЕЛО.
ОНО ЗАБИРАЕТ МНОГО
ЭНЕРГИИ, НО В ТО ЖЕ ВРЕМЯ
В ПРОЦЕССЕ СОЗДАНИЯ
РЕСТОРАНА
ВО МНЕ БУРЛИТ КРОВЬ,
ГОРЯТ ГЛАЗА

— Ирина, вы в профессии уже почти 24 года. В одном интервью вы говорили, что специализируетесь на стартапах. Что для вас является самым сложным в таких проектах? И в чем плюс начинать все «с нуля»?

— Я очень люблю открывать заведения! До «Парка культуры» у меня было восемь стартапов. Сначала были слезы, крики, истерики, депрессии, я даже похудела на 9 кг... Потому что вести заведение с самого начала стройки, поверьте, это очень сложный процесс. В стартапе должен быть колоссальный просчет всего, начиная от кухонного инвентаря и заканчивая разработкой меню и подбором персонала. Это очень сложное, но любимое дело. Оно забирает много энергии, но в то же время в процессе создания ресторана во мне бурлит кровь, горят глаза. В каждом проекте ты открываешь в себе что-то новое. А сидеть по три-четыре года в одном ресторане — это точно не про меня. Мне нужно постоянное движение!

— Почему так мало женщин среди шеф-поваров? Или в последнее время все кардинально изменилось?

— У профессии шеф-повара вообще нет гендерного признака. Но в России действительно в этой профессии мало женщин. Потому что работа сама по себе тяжелая, с очень большой эмоциональной и физической нагрузкой. Ты должен много посвящать своего времени этому делу, ты живешь этим. Самое главное в нашей жизни — стремление. Нужно быть влюбленным в свое дело. При этом мало у кого остается времени на личную жизнь. Мне повезло, и я успеваю совмещать и семью и работу. Хотя большая часть моей жизни проходит на кухне, я не жалею об этом. Мне нравится то, что я делаю.

— Вы себя соотносите с человеком, причастным к искусству?

— Кулинария — и есть само искусство. Мне сразу хочется произвести впечатление на гостей тем, что я готовлю. Ведь первое, что мы делаем, — это едим глазами. Поэтому визуальная составляющая важна так же, как и вкусовые характеристики.

— Расскажите о самом ярком гастрономическом впечатлении за вашу карьеру и о личных предпочтениях в еде.

— Для начала расскажу вам про свой неудачный опыт. Это было в Париже. Я очень торопилась и купила в кафе безумно красивые и аппетитные пирожки. Стала их надкусывать, а там тайские личинки. Ужас! Это на всю жизнь врезалось в мою память. А что касается положительного опыта, то честно скажу: меня до сих пор еще ничего не зажгло так, чтобы я получила гастрономический оргазм. Но я ишу! Люблю взрывные вкусы, люблю экспериментировать. Мне по душе азиатская кухня: специи, имбирь, чеснок, хрустящие овощи. Нравятся острота традиционных блюд Индии, Тайланда, Вьетнама...

— Поговорим о новинках меню «Парка культуры». Какими они будут?

— У нас сейчас новая фишка: с 10 декабря помимо наших основных завтраков мы предлагаем гостям отправиться в утреннее гастрономическое путешествие вместе с нашей командой завтракать блюдами из разных стран. Это завтраки из Греции, Италии, Франции, России, Индии, США, Англии... — каждую неделю новая страна. Мы готовы удивлять и радовать гостей новыми эмоциями.

26 декабря в честь Католического рождества для гостей ресторана я приготовлю индейку и буду угощать ею всех. А уже в новом году 7 января мы приглашаем гостей на семейный рождественский обед по специальному меню. И, разумеется, год мы начнем с обновления меню кафе и ресторана «Парк культуры» — конечно же, будем вас удивлять!

В преддверии Нового года многие находятся в поиске подарков, поэтому мы запустили линейку фуд-подарков. В подборке презентов есть как классические предложения, такие как конфеты ручной работы в различной вариации вкусов и упаковки, набор шоколада, из сегментов которого можно составить изображение картин нижегородских художников, эклеры и печенье с новогодним декором, а также авторские гастрономические подарки. Жемчужиной коллек-

ции являются сигары из темного шоколада со сливочным кремом, малиновой прослойкой и шоколадной крошкой.

— Что стоит попробовать в первую очередь в новогодние и рождественские праздники?

— Открытие года — окский мраморный сом! Мы его внедрили не только в «Парк культуры», но и в другие проекты, в том числе и московские. Поставщик их выращивает здесь, в Нижегородской области. Блюдо — просто бомба: мы берем филе сома, маринуем его в терияки, перце чили с медом, потом запекаем и подаем с хрустящим салатом в сливочном соусе с кимчи. Моя любимая азиатская тема! Еще наши гости очень любят три вида нашего паштета из печени кролика, индейки и утки. К каждому паштету — своя глазурь. Я над этим долго экспериментировала. На десерт советую попробовать наш «лимон» из хрустящего белого шоколада, внутри которого ванильный крем с карамелизованными дольками лимончика. Шикарная вещь!

— Что лично вас сейчас вдохновляет и какая у вас цель на 2019 год?

— Могу точно сказать, что «Парк культуры» и дальше будет развиваться в гастрономических направлениях. Мы будем делать и винные вечера, и культурные мероприятия. Я также подумываю сделать рыбный фестиваль, поскольку нижегородцы оценили нашу северную мурманскую рыбку. Вообще, Россия богата хорошей рыбой, но лучшая идет на экспорт. Тем не менее, находясь здесь, я налаживаю контакты с поставщиками из Мурманска, и мне привозят шикарную рыбу. Но вы знаете, ярмарки и фестивали — это все-таки проходящее. Они меня не так цепляют, как новые проекты. Поэтому я бы хотела сделать пару стартапов в Нижнем Новгороде. Это будут коллаборации с «Парком». Какие конкретно — пока не буду говорить. Главное, чтобы все это сбылось в новом году!

Беседовала Екатерина Тарасова