



Душевная кухня

Новый шеф-повар ресторана «МонБлан» Александр Петров – человек увлеченный своим делом и профессионал высокого уровня. С его приходом ресторан приобрел абсолютно новую концепцию: от меню до формы подачи блюд – все подчинено его величеству гостю. И об этом наше интервью.

– Скажите, пожалуйста, Александр, какова главная идея ресторана «МонБлан»?

– Задача ресторана в нашем понимании – это в первую очередь, создать ресторан-событие, ресторан, как магическое театрализованное действие. Мы не просто хорошо готовим, мы стараемся подать каждое блюдо каким-то образом обыграть, превратить в маленькое представление. Это может быть украшение, или некий дым, огонь, поджигание. И, конечно же, безупречное, бескомпромиссное качество продуктов является основополагающим для нас.

– Обладателем каких регалий и призов Вы являетесь?

– Я являюсь членом членом национальной гильдии шеф-поваров России, членом ассоциации кулинаров России, членом Всемирной ассоциации шеф-поваров ВАПС, корпоративным шеф-поваром компании «Шеф консалтинг».

Я регулярно участвую в профессиональных конкурсах. Тенденции кулинарии постоянно меняются и профессионал просто обязан отслеживать это.

– Как Вы выбрали кулинарию как профессию?

Так как я человек творческий, это та профессия, в которой я могу реализовать все свои фантазии, идеи и поэтому это мой выбор, которому я никогда не изменю. Моя карьера с самого начала развивалась стремительно. В 13 лет я попал в небольшой, но популярный ресторан, где шеф-поваром был неподражаемый мастер, с тех пор я влюбился в эту профессию и уже в 14 лет мне предложили место шеф-повара. Но один мудрый наставник сказал мне, что если я хочу стать хорошим шеф-поваром, то нужно много ездить и изучать другие кухни. Возможно, я воспринял это слишком буквально, но до 25 лет я намеренно не задерживался больше одного года в одном ресторане и поработал во многих городах России, с иностранными шеф-поварами, обучался у признанных мэтров кулинарии.

– Блюда какой кухни в основном представлены в вашем меню?

– У нас исключительно авторская кухня. То есть блюда сочиненные мной, с опорой на французскую кухню. Французскую кухню я изучал работая с обладателем мишленовских звезд, популярным поваром Оливье Тюрау.

– Чем хороший шеф-повар отличается от не очень хорошего?

– Хороший шеф-повар – это не просто повар, это лидер, который может повести людей за собой. Мой рабочий день начинается с того, что я прихожу на кухню, и засучив рукава начинаю работать вместе с ребятами, задаю темп и настроение работы. Кроме того, я очень люблю общаться со своими гостями, стараюсь познакомиться с каждым из них, узнать его предпочтения, чтобы в сле-

дующий раз встретить его как доброго знакомого, таким образом, у нас создается своя компания.

Еще у меня есть школа кулинарии, в которой я обучаю всех желающих. Уникальность этой школы в том, что здесь можно научиться тому, как приготовить нечто из продуктов, которые всегда есть в холодильнике. Причем несколько вариантов с сохранением полезных свойств. Я не даю рецептов, я объясняю само понимание процесса, после чего жены приобретают особый вкус к приготовлению пищи.

– Что важно в искусстве приготовления блюд?

– Чувство изысканности, тонкости, красоты.

– Как часто создаются новые блюда?

– Каждый день. Новые идеи приходят всегда, и я постоянно пробую воплощать их. Некоторые блюда приходится дорабатывать и по полгода. Таким образом, мы планируем создать идеальное меню, которое всегда нравиться нашим гостям. Еще хочу подчеркнуть, что цены в нашем ресторане очень демократичные, так как я не считаю правильным взвинчивать цены только потому, что ты ешь блюдо в интерьере ресторана.

– Существуют ли правила как есть то или иное блюдо, салат, например?

– Французы первые поняли, на чем основывается система вкусов. Поэтому их салаты могут включать до 35 ингредиентов. Надо помнить, что вкус еды формируется из запаха, осязания, зрительных ощущений и даже настроения. Когда я готовлю салат, я выстраиваю мелодию вкуса: что-то «звучит» крупнее, что-то мельче, что-то тверже, что-то эластичнее.

Сначала надо распробовать все отдельно, чтобы оценить качество продуктов, и только затем все хорошо перемешать. А задача официанта – объяснить, как есть блюдо и из чего оно приготовлено. В нашем ресторане это именно так.

– Александр, поделитесь, пожалуйста, небольшим оригинальным рецептом.

– Предлагаю приготовить десерт и будем мы готовить шоколадные трюфели. В чем их особенность? Когда вы будете их есть, то ощутите пряность и необъяснимую теплоту, благодаря мягкой сладости шоколада со сливками и лепесточкам тимьяна. Итак, берем шоколад, растапливаем его на водяной бане со сливками, добавляем молотый черный перец, свежий тимьян, и изрядную порцию соуса табаско. Он не будет обжигать, шоколад скроет остроту и останется сказочное тепло во рту. Затем, эту массу мы остужаем в холодильнике, формируем в шарики и обваливаем в какао порошке. Наши трюфели готовы!

– Какой главный секрет кухни от шеф-повара Александра Петрова?

– Готовить с любовью, с душой, с хорошим настроением.

