

ГИЙОМ ДЕНЗЭЙЕР: «КУХНЮ СТРАНЫ ФОРМИРУЮТ НЕ КАСТРЮЛИ, А РЕЦЕПТЫ»

В 2010 ГОДУ ЛЕГЕНДАРНЫЙ «МЕТРОПОЛЬ» ПРЕДСТАЛ ПЕРЕД ГОСТЯМИ В НОВОМ КАЧЕСТВЕ: ПОД БРЕНДОМ BRASSERIE DE METROPOLE ПОЯВИЛСЯ РЕСТОРАННЫЙ КОМПЛЕКС И БЕЛЬГИЙСКИЙ ПАБ С СОБСТВЕННОЙ ПИВОВАРНЕЙ. ВСЕ ЭТИ ГОДЫ НА НЕЙ ТРУДИТСЯ ГИЙОМ ДЕНЗЭЙЕР И НЕ ПЕРЕСТАЕТ РАДОВАТЬСЯ ТОМУ, ЧТО КОГДА-ТО ОТПРАВИЛ СВОЕ РЕЗЮМЕ В ПЕТЕРБУРГ: ПО СЛОВАМ ГИЙОМА, ЭТО РАБОТА ЕГО МЕЧТЫ. НАТАЛЬЯ ЧЕРНЯЕВА

GUIDE: Вы помните, когда впервые попробовали пенный напиток?

ГИЙОМ ДЕНЗЭЙЕР: Лет в десять, наверное. Раньше так называемое table beer вообще подавали в школе: там 0,05% алкоголя и его пили все дети вместо нынешней кока-колы. Но, конечно, сейчас это запрещено. Серьезно процессом изготовления я заинтересовался лет в 18: тогда я учился в высшей школе, планировал стать спортивным тренером, но в какой-то момент понял, что в пабе провожу больше времени, чем в аудитории. И решил поменять планы на будущее, начав изучать пищевую промышленность.

G: Правда ли, что первый опыт пивоварения у вас случился еще в подростковом возрасте?

Г. Д.: Мне было 14 лет, мы сварили пиво вместе с отцом, в маленьком заведении на юге страны. Папа работал в администрации нашего городка, так что, как говорят в Бельгии, я не был рожден в пивоварне. Первым местом моей работы стала La Caracole: мы делали пиво в медных чанах на открытом огне, на дровах — это единственное производство в мире, где еще используется такая технология. Я был product manager, хотя, надо сказать, в те годы штат вообще состоял из двух человек: меня и еще одного парня. Это была отличная работа, и я многому там научился.

Потом я перешел в Trappistes Rochefort, это одна из самых популярных марок в мире, пиво, которое варится монахами. Я работал в тамошней лаборатории, экспериментировал со вкусами: в конце каждой недели мы пробовали плоды этих экспериментов, решали, можно ли это пить или нет.

G: И какие самые экзотические сорта вам доводилось делать?

Г. Д.: Я не люблю экзотику. Конечно, я в процессе всегда добавляю специи, но нельзя сказать, что это как-то особенно экзотично. Например, в этом месяце для нашего пивного фестиваля сварил тыквенный эль, пиво на тыквенных семечках, оно сладковатое. Это не экзотика, но это интересно. Однажды у меня получилось пиво идеально зеленого цвета, в другой раз я использовал специи, которые дивно пахли: напиток вышел исключительного рубинового цвета, но отвратительный на вкус. Я думаю, за все время, что я в профессии, сварил сортов 50–70.

G: Как вы оказались в «Метрополе»?

Г. Д.: В тот момент я работал в маленьком стартапе по производству снеков, но всегда знал, что вернуться к пивоварению. Совершенно случайно мне на глаза попала вакансия из России. Я поговорил с женой. «Дорогая, похоже, я нашел хоро-



ЕВГЕНИЙ ГАВРЕНКО

шую работу». «Здорово, а где?» «В России». «О нет! Там же могут убить человека на улице ни за что!» Я уговорил ее хотя бы посмотреть на фотографии Петербурга в интернете, после чего жена сказала: «Ну, о'кей. Можно попробовать».

Когда на собеседовании я спросил, обеспечат ли меня нормальным жильем, так как у меня семья, двое детей (сейчас уже трое), собственник ресторана сказал: «Женат и двое детей? Тогда тебе в Россию лучше не приезжать!» Первые два года я работал здесь практически постоянно, а сейчас провожу в Петербурге примерно две недели каждый месяц.

G: Сколько литров варит «Метрополь» ежемесячно?

Г. Д.: Около трех тысяч. У нас шесть разных сортов разливного пива и три — бутылочного. Пиво в бутылках получается дороже, и на нем мы акцент не делаем. Хотя изначально это была моя инициатива: я предложил варить пиво, в котором процесс второго брожения будет идти уже в бутылке. Идея была принята с энтузиазмом, насколько мне известно, больше в России такого никто не производит, хотя в Англии и Бельгии этот процесс обыденный.

G: Сколько людей занято в производстве?

Г. Д.: У меня есть два помощника.

G: Откуда вы берете сырье?

Г. Д.: Можно сказать, что мы везем материалы из Бельгии — в частности, со-

лод. Но на деле семена, из которого он делается, собирают по всей Европе. Мы варим именно бельгийское пиво по трем причинам: рецепты, я и солод. Так же и в Бельгии: люди используют хмель из Чехии, поскольку в стране он не растет, но пиво все равно остается бельгийским. Сюда для ресторана мы закупает чешский и американский хмель, а однажды брали даже из Новой Зеландии.

G: Как происходит процесс пивоварения?

Г. Д.: Пивоварня была построена за несколько месяцев до того, как я пришел на работу, оборудование тут австрийское. Комната варения везде одинаковая, плюс-минус, вне зависимости от того, где произведено оборудование — в Бельгии, Германии или Австрии. Кухню страны формируют не кастрюли, а рецепты. Мы дробим солод и заливаем его водой...

G: Как вам, кстати, качество здешней воды?

Г. Д.: Это большая проблема. Качество ее совершенно нестабильно: время от времени мы меняем фильтры то каждые две недели, то каждые два месяца. Мы чистим воду электролизом на специальной установке, у которой почти нет аналогов: жидкость получается кристально чистая, может быть, даже слишком чистая.

На одну закладку идет 700 литров воды и 200 килограммов солода. Начинаем с 45 градусов, потом поднимаем до 63, затем 72 градуса и в финале доводим до 80. Темпера-

турные паузы очень важны: в одни из них расщепляются белки, в другие дробится крахмал. Потом смесь перекачивается в другой чан и фильтруется. Получившееся сусло кипятится от часа до двух, в зависимости от сорта, на этом этапе добавляются хмель и специи. (Кстати, это также отличает бельгийское пивоварение: скажем, немцы специй не добавляют.) Очень часто используется кориандр, для бланш — можжевельник, всего около 30 видов. Но часть из них я хотел бы сохранить в секрете.

G: Все рецепты ваши, вы сами их придумали?

Г. Д.: Ну они не мои, а «Метрополя».

G: Когда вы устраивались сюда работать, вам ведь наверняка рассказали, что «Метрополь» — знаковый ресторан, легенда. Были опасения не соответствовать месту?

Г. Д.: До приезда в Петербург я ничего не знал об истории ресторана, и только здесь мне рассказали и то, что зданию больше 170 лет, и что сюда любил ходить Распутин, а впоследствии — партийная элита. Но, честно сказать, зажимов по этому поводу у меня не было.

G: А вам доводилось угощать VIP-гостей?

Г. Д.: Дело в том, что я редко могу понять, насколько известен человек здесь, в России. Когда я рассказываю друзьям: «Сегодня приходил лидер группы „Ленинград“», они говорят: «Сергей Шнуров? И ты с ним даже не сфотографировался?!» Для меня знаменитые люди — такие же гости, как и остальные.

G: Как часто у вас появляются новинки?

Г. Д.: Самые популярные сорта в продаже постоянно, но раз в три месяца, обычно под пивной фестиваль, я варю что-то новое.

G: Существуют ли какие-то национальные вкусовые особенности при выборе пива?

Г. Д.: Выбор во многом продиктован модой. Например, сейчас в Бельгии очень популярно варить американские эли (которые мне, к слову, не нравятся), но через два года все поменяется. Так же, как и мы, вы, русские, любите пиво с горчинкой, да и вообще наши вкусы совпадают.

G: Вы работаете здесь семь лет. Культура потребления пива в России за это время изменилась?

Г. Д.: Не только в России, но и в Европе, и в США. Пиво сейчас в тренде. Люди раньше довольствовались продукцией глобальных корпораций, а сейчас они ищут маленькие крафтовые пивоварни. И кризис сыграл нам на руку: импортное пиво подорожало в два раза, а то и больше, при этом покупатели хотят знакомиться с новыми сортами, и это хорошая возможность для нас. ■