

Книга-вызов, книга-провокация, книга-откровение...

Анатолий Комм

**ВОКРУГ СВЕТА
С БОРЩОМ
И ФУА-ГРА**

Записки повара

Р РЕСТАУРАЦИЯ
РЕСТОРАННЫЕ
АДМИНИСТРАЦИИ



УДК 640.432.012

ББК 65.431.14

К63

Художественное оформление Александра Пьянкова

Иллюстрации Натальи Казаковой

**К63 Вокруг света с борщом и фуа-гра. Записки
повара**/Анатолий Комм — М.: ООО «Информационная
группа «Ресторанные ведомости», 2014. — 176 с.: ил.

ISBN 978-5-98176-116-4

Агентство СІР РГБ

Анатолий Комм, пожалуй, самый известный, но и самый неоднозначный российский шеф-повар. У одних его имя вызывает раздражение и зависть, другие считают его гением современной кухни. В любом случае Комм — личность неординарная. Он идет своим профессиональным путем, не оглядываясь на окружающих, и дарит гостям уникальную возможность увидеть и узнать, какими должны быть ресторанные блюда в XXI веке.

Как и сам Анатолий Комм, его книга — явление громкое, яркое и непредсказуемое. Уникальный шеф делится с читателями, в первую очередь своими коллегами — шеф-поварами и рестораторами, — собственным видением мирового и российского ресторанного бизнеса, дает возможность по-новому взглянуть на гастрономические тренды, заставляет честно посмотреть в глаза реальности, жестко расставляя точки над «і». Мы уверены: обсуждать мысли, высказанные в этой книге, ресторанный рынок будет не один год. «Большое видится на расстоянии...».

ISBN 978-5-98176-116-4

© Анатолий Комм, 2014

© ООО «Информационная группа
«Ресторанные ведомости», 2014

© ООО «Информационный капитал», 2014

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

*Моему другу, который заставил меня стать шефом,
за что я ему по сей день благодарен, Илье Хайкину
посвящается...*

СОДЕРЖАНИЕ

Как я проснулся знаменитым	14
Секретный план	21
Если не мы, то кто?	41
Разочарования и надежды	65
Шаг в известность	83
Маэстро... Маэстро... Маэстро...	99
В бриллиантовом блеске, или Грязные русские деньги	116
Вас ист дас?	130
...и презерватив на десерт!	141
Show must go on!	153
Конец эпохи «Варварства»	158

Я рад, что на страницах этой книги могу выразить признательность и уважение ее автору – замечательному человеку и моему другу Анатолию Комму.

Наше знакомство состоялось задолго до того, как Анатолий сделал свой выбор в пользу кулинарии. Сегодня его смелые эксперименты, новаторский взгляд и популяризация гастрономической культуры – источник вдохновения и пример для многих молодых поваров.

Ищущий и страстный в профессии, безжалостный к стереотипам, Анатолий – один из немногих шеф-поваров, снискавших признание не только в России, но и за рубежом.

Его «гастрономический театр» стал грандиозным прорывом в области вкуса. А сам мастер – постоянный участник многих международных гастрономических форумов и конгрессов, где представляет нашу страну.

Талантливый человек, поменявший представление о русской кухне, тот, кого коснулся Божий лучик...

Это все о нем, об искреннем и одаренном Анатолии Комме.

Аркадий Новиков

Я твердо верю в землю, на которой рождается и развивается культура, создаются традиции, рецепты, продукты. Я верю в землю, потому что без нее ничто невозможно. Но точно так же я верю в людей. Людей, способных действовать, продвигать, направлять, облагораживать свои земли, делать их сильнее. Я верю в настоящих лидеров, в их способность продемонстрировать всему миру свой труд и научить этому других. В Москве в ресторане «Варвары» я пережил уникальный опыт. Анатолий Комм – истинный лидер русской кухни, и я убежден, что его дело будет долго вдохновлять новые поколения поваров. Великолепная работа! Мы благодарны ему за знакомство с Россией.

Кике Дакоста, шеф-повар ресторана Quique Dacosta

«Варвары» – яркий пример истинно высокой кухни с невероятным эмоциональным размахом. Авангардные технологии сочетаются здесь с элегантностью русской культуры, привычные ингредиенты – с харизматическими винами. Если кто-то думает, что после осмотра достопримечательностей Москвы, возможно, стоит заодно попробовать кухню Анатолия Комма, он ошибается. Наоборот – сначала идите в «Варвары», а уже потом знакомьтесь с городом.

Андони Луис Адуриц, шеф-повар ресторана Mugaritz

Анатолий Комм обладает настолько большим сердцем – как в жизни, так и на кухне, – что обычный человек способен увидеть только малую его часть. Анатолия прекрасно характеризует высказывание знаменитого французского писателя Антуана де Сент-Экзюпери: «Совершенство достигнуто не тогда, когда нечего добавить, а когда нечего убрать».

Жан-Марк Бутийи, генеральный менеджер отеля Le Mirador Kempinski Mont-Pèlerin

Как только я попал в «Варвары», сразу понял, какая фантастическая работа была проделана Анатолием. Он смог поднять русскую кухню и культуру еды на высочайший уровень. Его кухня – блестящая, острая, очень современная. Но в первую очередь Анатолий – настоящий друг!

Карло Кракко, шеф-повар Ristorante Cracco

Впервые я встретился с Анатолием в Москве зимой 2011 года и был приятно удивлен его рестораном «Варвары»: отличное месторасположение, два уровня, замечательная терраса и, конечно, великолепная кухня. Больше всего меня поразили в ней сочетания: яркие ароматы, превосходная подача, сбалансированность блюд.

Мы прекрасно провели время, и я рад нашему знакомству. И не только потому, что ценю его кухню, – я считаю его замечательным другом.

Андреа Мильяччо, шеф ресторана L'Olivo Restaurant

Природный талант, страсть, научный подход, блестящие организаторские способности, здоровые амбиции и огромное мужество позволили Анатолию Комму возглавить историческую кулинарную революцию, создав собственный, первый в России, ресторан высокой кухни. Его новаторские блюда помогли Москве занять место важной и успешной столицы в современной кулинарной культуре.

Боб Ното, шеф-повар, фотограф, художник

Я имел удовольствие встретиться с Анатолием в нашем ресторане в мае 2012 года. На свои мероприятия мы приглашаем выдающихся шеф-поваров, со своей спецификой и собственным стилем. Я был вдохновлен тем, что читал об Анатолии и его «Варварах», о сочетаниях современной техники и русской кухни, и мне показалось заманчивым

познакомить с ними Гонконг, где взыскательная клиентура постоянно ищет новые гастрономические впечатления. Анатолий и его команда привнесли на нашу кухню интересный опыт, и мы были рады создавать ароматы, запахи и текстуры – одновременно сложные и элегантные, – которыми знамениты «Варвары». Особенно мне запомнилось очень умное блюдо под названием «Горячий борщ с фуа-гра» – его технологичность и структура были изумительными, а подача – просто захватывающей! Уверен, что своей книгой Анатолий вдохновит многих шеф-поваров и гурманов.

Ричард Эккебус, шеф-повар ресторана Amber

Встреча с Анатолием Коммом, превосходным поваром и выдающейся личностью, стала для меня большой честью. Помимо обогащения своего опыта я приобрел настоящего друга...

Роланд Треттл, шеф-повар ресторана Ikarus, Hangar-7

Русскую кухню в интерпретации Анатолия Комма можно назвать искренним персонажем с милым характером. А если серьезно, в «Варварах» представлена аутентичная кухня, сочетающая в себе традиции и современность...

Кристофер Аш, шеф ресторана Ambassador в Hotel de Crillon

Вклад Анатолия Комма в развитие кухни и культуры своей страны для нас, профессионалов общественного питания, богат и разнообразен. Он помог найти призвание многим молодым шеф-поварам, показал новый подход к русским кулинарным традициям. Неутолимая жажда знаний позволяет ему постоянно исследовать мир, совершать открытия, идти дальше в своем творчестве.

Паскаль Барбо, шеф-повар ресторана L'Astrance

В качестве специального гостя мирового Gourmet Summit 2012 шеф-повар Анатолий Комм принес российским гастрономическим традициям международное признание на новом уровне. Создавая самые знаменитые российские блюда, Комм новаторски сочетал российские ингредиенты с прогрессивными методами приготовления. Я был поражен высоким качеством и элегантным оформлением первого в России ресторана высокой кухни «Варвары», одного из лучших в мире!

**Питер Книпп, директор Peter Knipp Holdings Pte Ltd,
организатор World Gourmet Summit Singapore и Gourmet Abu Dhabi**

Опыт «Варваров» – это дизайн, неповиновение, элегантность, классицизм и прежде всего удовольствие.

Энеко Аткса, шеф-повар ресторана Azurmendi

Анатолий Комм – гений. Одаренный человек с железной волей, богатой фантазией. Идеалист, готовый умереть за свои цели – стать номером один в мире и возглавить гастрономическую революцию в России. И он ясно осознает, что эти цели неразрывны. Управляя несколькими ресторанами, он поднял свое знамя на двух верхних этажах небоскреба в Москве, оформление которых в 2008 году обошлось в 4 миллиона евро – такова цена воплощения экзальтированной культуры и роскоши в стране «царских» пропорций. Что бы вы себе ни представляли, это даже близко не будет похоже на реальность... Это одно из самых шикарных мест с лучшим обслуживанием на планете.

Анатолий гордится тем, что является единственным в России шеф-поваром, который сам ведет свой бизнес. Его сверхъестественный интеллект, способность к научным исследованиям, непоколебимый организаторский потенциал, безграничные амбиции в мгновение ока позволили ему стать изысканным кулинарным художником. Провидцем, который стремится повлиять

своей новаторской кухней на соотечественников, чтобы сделать качественный скачок вперед, и настойчиво формирует элиту, способную восхищаться кулинарным авангардом. Выполняя эту миссию, он разрабатывает все больше творческих концепций и методов, впитывает мировую культуру, пропускает ее через собственное, очень личное видение и вводит в нее большую дозу российской идентичности. Распространенные ингредиенты, традиционные блюда – историю можно попробовать на вкус! Он изобретает заново то, что вплоть до последнего времени было обыденными продуктами, и делает это с патриотическим пылом. Любая мелочь проецируется в галактических пропорциях: ясность, эрудиция, изысканность, бесконечные контрасты, восхитительный дизайн... Анатолий – астронавт, стремящийся открыть для себя другую кулинарную планету.

Обычный бородинский хлеб благодаря смелому подходу и высоким технологиям принимает форму жидкой сферы с закрученной хрустящей спиралью из подсолнечного масла наверху. Желток перепелиного яйца, приготовленный низкотемпературным способом, с копченой скумбрией, «сигаретный» хлеб и летний борщ – еще одно элегантное и непревзойденное сочетание традиционных мотивов и инновационных решений. Изысканный камчатский краб во всем своем великолепии предлагается в салате с мороженым из моллюсков, желе из сельдерея, подсолнечным айоли и маком – невероятная дерзость!

...Просто Анатолий Комм – гений. Светлая личность, призванная управлять новой гастрономической Россией.

Рафаэль Гарсиа Сантос, писатель, ресторанный критик

Я познакомился с Анатолием в 2007 году в Сан-Себастьяне на Congreso lo Mejor de la Gastronomía. Его творчество навело меня на мысли об исторической царской кухне и напомнило о том, что Россия когда-то была мировой гастрономической державой. Анатолий возвестил о новом видении кулинарного мира, где русская гастрономия играет ключевую роль. Думаю, он чувствует

то же самое и очень заинтересован в том, чтобы продвинуть русские блюда на авансцену европейской кухни.

Я нахожу особенно интересным то, что Анатолий открыл миру глаза на кулинарный язык своей страны. Понятие «русская кухня», как правило, на Западе сужено до нескольких стереотипов – икра, водка и борщ. Тем не менее в руках Анатолия эти блюда-клише вдруг начинают говорить на собственном гастрономическом языке. Свой фирменный борщ он представляет, используя новейшие методики современной кулинарии, однако тот может быть съеден вместе с ледяной рыбой, сервированной на баклажанной бумаге, эмульсией из хрена, муссом из овощей или цыпленком с козлотордоником, свекольной пеной и мини-овощами. Анатолий создает элегантные, вдохновляющие блюда, которые не могли появиться нигде, кроме Москвы.

Его меню варьируется от девяти до четырнадцати курсов, что дает шефу простор для творчества. Цель – сделать каждый длинный курс единым целым. Меню такого размера позволяет представить широкий спектр ингредиентов, которые наглядно демонстрируют культуру и гастрономические традиции регионов России. Если быть кратким, он хочет напомнить гостям, приглашенным к обеду, что Россия – это не только балет и снег.

Зная Анатолия, я думаю, что за будущим гастрономии мы должны заглянуть в Россию.

Ферран Адриа

Как я проснулся знаменитым

Декабрь 2007 года. Гостиница Maria Cristina, город Сан-Себастьян, Испания, Страна Басков. 10 часов утра.

Я открываю глаза и ощущаю приступ счастья. За последние годы такое случалось со мной редко, как, наверное, с любимым человеком, достигшим сорокалетнего возраста. Чаще всего подобное происходит в детстве, когда тебя, еще полностью не проснувшегося, вдруг захватывает волна восторга — без причины, просто так. И только через несколько минут ты понимаешь — это происходит, к примеру, от того, что сегодня суббота, а значит, папа и мама будут целых два дня дома, и тебя не поведут в детский сад, и, скорее всего, приготовят вкусный обед, и уж точно к чаю дадут конфету.

И счастье продолжается, но оно уже не то. Это счастье — по причине, а не просто так.

Я открываю глаза и в течение нескольких секунд испытываю это самое беспричинное детское счастье — к сожалению, недолго. А потом, как обухом по голове, падает причина. Я вспоминаю весь вчерашний день. Неужели я сделал это? Да, сделал. Но мозг — штука вредная, лезет с вопросами: «А так ли уж все было хорошо в твоём выступлении? А как ты смотрелся со сцены? Как выглядел на пресс-конференции? Не дрожал ли голос?». И начинается самоанализ. Но я прислушиваюсь к себе и с удовольствием отмечаю, что чувство счастья не улетучилось — просто, словно пенка на хорошем ристретто, его покрыла тревога.

Я иду вниз, завтракать не хочется. Пью кофе и решаю выйти на улицу покурить. У входа в отель на красном ковре лестницы толпится человек двадцать зевак. «Ну, вот и футболисты приехали», — думаю я. Интересно, с кем сегодня играет Сан-Себастьян? Может, с «Реалом» или

«Барсой»? Хотя вряд ли — иначе фанатов было бы больше. Да и клубных шарфов я тоже не наблюдаю. К тому же в толпе мелькают раскосые глаза, что для испанских болельщиков вообще странно. Спускаясь по лестнице, минуя толпу, останавливаюсь на последней ступени, достаю сигарету и закуриваю. Декабрьское солнце Сан-Себастьяна ничуть не уступает московскому в мае. Мне тоже интересно посмотреть, что за звезды живут со мной в одном отеле.

От толпы отделяется молодой человек и на ломаном английском обращается ко мне: «Сеньор, если не ошибаюсь, вы тот русский шеф, который давал вчера мастер-класс и показал нам убойный фильм (он выразился более крепко) о русской кухне?». Мой рот невольно растянулся в улыбке, и я только смог ответить: «Yes, it's me». Он закричал толпе на испанском — догадаться было нетрудно — что-то вроде «Вот он! Вот он!». И, к моему ужасу, все двадцать человек окружили меня с просьбой дать автограф и сфотографироваться на память.

Это сейчас, по прошествии лет, набравшись жизненной наглости, я раздаю автографы с самоуверенным безразличием, будто какая-нибудь рок-звезда, что, правда, вынужден признаться, до сих пор щекочет мне нервы. Это сейчас меня не вгоняет в ступор тот факт, что таксист по дороге из аэропорта Ниццы в Канны на мои гастроли в отеле Martinez вдруг оборачивается и говорит: «Прошу прощения, месье, но, по-моему, это вы — русский шеф, что дает три вечера в нашем лучшем ресторане La Palme d'Or?», на что я небрежно отвечаю: «Oui, Monsieur, c'est moi, bien sur». А тогда, шесть лет назад, я испытал шок, хотя и чертовски приятный.

Так что же было тем самым днем под названием «вчера»? Всемирный ежегодный гастрономический конгресс La Mejor de la Gastronomía, бессменным организатором которого до последнего времени был Рафаэль Гарсиа Сантос

— Рафа, как любя называют его почти все повара, которых он сделал звездами, а список их достаточно внушителен. Приведу лишь самые громкие имена.

Ферран Адриа, El Bulli — вряд ли мир стоял бы в очереди в этот ресторан, находящийся в богом забытой деревушке диких дайверов в полутора часах езды от Барселоны, без поддержки Рафаэля.

Хэстон Блюменталь, ресторан The Fat Duck, прописавшийся в 40 минутах езды от Лондона, лист ожидания в который в лучшие времена составлял год, да и сейчас компонуется за три месяца вперед. В то время как тупые английские критики кричали, что Хэстон издевается над английской едой, Сантос первым заявил, что будущее британской гастрономии полностью зависит от этого парня, и время подтвердило правоту его слов.

Андони Луис Адуриц, Mugaritz, 30 минут езды на машине от Сан-Себастьяна. Гениальность этого повара сеньор Сантос рассмотрел в ресторане Martin Berasategui, где Андони отрабатывал свой хлеб, трудясь простым подмастерьем (сегодня в это тяжело поверить, так как на протяжении нескольких последних лет Mugaritz стабильно входит в десятку лучших заведений мира). И именно он, Сантос, вывел его в мир большой гастрономии. Так оно и было.

Кике Дакоста, одноименный ресторан которого находится на окраине Дении, вдалеке от туристических маршрутов, задыхался от недостатка клиентов и еле-еле сводил концы с концами, но благодаря феноменальному таланту шефа и фанатичной поддержке Рафаэля не просто сумел выжить, но и получить три звезды Michelin, а вместе с ними и очередь из клиентов.

Америка, Чикаго, ресторан Alinea, шеф Грант Ашатц. Человек беспримерного мужества — боролся и победил рак языка (вы можете себе представить, что это означает, особенно для шефа?!) — и выдающихся способностей.

Именно сеньор Сантос сделал это место культовым для европейцев. До этого, как правило, гурманы Старого Света знали в Америке только Томаса Келлера.

Париж, ресторан L'Astrance, шеф Паскаль Барбо. Сантос не побоялся влезть в осиное гнездо французской haute cuisine, набившей оскомину и поднадоевшей решительно всем, включая самих французских шефов. Отсюда все эти демарши по возвращению звезд Michelin, самоубийства и прочие экзальтированные выходки, заканчивающиеся громким хлопаньем кухонной двери. Именно Паскаль Барбо своей гениальностью и сверхчеловеческим трудолюбием при поддержке Рафы указал французской гастрономии выход из тупика, и в конце туннеля забрезжил свет.

Я не просто так называю Сантоса беспощадным критиком. Список тех, кого он «похоронил», намного более длинный, и, честно говоря, я не уверен, что все, кто в него попал, заслужили такую участь. К сожалению, последние годы Сантоса терзает болезнь, присущая многим неординарным людям, — алкоголь. И все же, и все же его подвиги останутся в истории гастрономического мира навсегда.

Так вот, за шесть месяцев до этого самого «вчера» я получил письмо с приглашением выступить на Всемирном гастрономическом конгрессе La Mejor de la Gastronomía с мастер-классом, посвященным современной русской кухне, путям ее развития и интеграции в мировое гастрономическое сообщество. Письмо было подписано просто и без регалий: Рафаэль Гарсиа Сантос.

Честно говоря, в первые минуты я не поверил тому, что прочел. Откуда он может знать обо мне? Где я и где Сантос? Может, кто-то из моих коллег решил сыграть со мной злую шутку? Я попросил своего секретаря связаться с офисом LMG и осторожно выяснить: не ошибка ли это? Действительно ли приглашение адресовано мне, русскому шефу? Каково же было мое удивление, когда в тот же день

я получил официальное подтверждение! Нужно пояснить, что испанцы весьма специфическим образом ведут дела и зачастую ответа от них можно ждать неделями, даже если это касается их прямой выгоды. Думаю, все, кто имеет бизнес в Испании, охотно подтвердят мою правоту.

Помню, первую неделю я ходил как пьяный от нахлынувшей на меня гордости (тщеславие — все же страшный грех!). А потом пришел страх: «О'кей, ты получил приглашение, ты будешь выступать среди лучших из лучших, трехтысячная аудитория поваров со всего мира станет внимательно наблюдать, что ты делаешь, и слушать, что ты говоришь». И о чем же я собираюсь им блять? Да и на каком языке? Как я слышал, английский там не в чести, а мой французский в то время был крайне скуден. И какие, черт побери, заманчивые перспективы для современной русской кухни я должен выдумать? Какие такие маяки обозначить? И как я должен интегрировать блины с икрой и водку в мировую гастрономическую культуру, которая опередила нас лет на сто?

Честное слово, решение пришло само — я даже не мучился. Как если бы кто-то нашептал мне его. В течение недели были разработаны двенадцать блюд, восемь из которых впоследствии стали мировыми хитами. Все это родилось легко, даже стыдно признаваться. До сих пор у меня есть стойкое ощущение, что эти блюда не принадлежат мне, как будто я их где-то подсмотрел или украл. Возможно, Менделеев испытывал такие же чувства к своей таблице. Но дело было сделано и сделано хорошо.

Я был бы несправедлив, если бы не вспомнил еще одного человека, помогавшего мне. Это Наташа Брежнева, продюсер телеканала «Домашний». В то время она снимала со мной цикл программ «Философия вкуса». Так вот, эта самая Наташа, дай Бог ей здоровья и счастья, услышав о Сан-Себастьяне и попробовав блюда, которые я подготовил, предложила мне снять фильм. Сценарий

отсутствовал, была идея — фильма-ретроспективы русской кухни от разносолов царских времен и до моих сегодняшних блюд. Каким-то чудом госпожа Брежнева убедила профессиональных киношников — операторов, звукорежиссеров — заняться этой авантюрой, а также развела меня на работу «с коленки», без сценария, подольстившись: мол, с моим умением улыбаться в камеру и безостановочно нести околесицу никакого сценария нам в принципе не надо, а все, что нужно, она сделает при монтаже. Если кто-то и смог бы устоять против такой лести, то только не я. Итак, мы ринулись в бой.

Съемки фильма заняли всего два дня, притом что хронометраж его превысил 40 минут. Не знаю, сколько времени провела Наташа в архивах Госфильмофонда, но она сумела выцепить уникальные исторические кадры, связанные с развитием русской кухни, которые мастерски вставила в фильм, сделав его интересным и с гастрономической, и с исторической точки зрения. Вот что не мешало бы показывать на телеканале «Культура».

Три тысячи поваров из Японии, Китая, Австралии, Южной и Северной Америк и всех европейских стран, как дети, затаив дыхание, в течение сорока минут смотрели это кино. Впоследствии многие из них признавались мне, что в их глазах стояли слезы и они мечтали бы сделать нечто подобное о собственной национальной кухне. Не могу не поерничать: этот фильм был снят полностью на мои деньги, без каких-либо спонсоров. Когда погас экран — честное слово, не вру, — зал взорвался аплодисментами. Я был настолько растерян, что даже не относил их на свой счет и сам заплакал от важности момента.

Через час после выступления организаторы назначили большую пресс-конференцию. Все ведущие гастрономические критики, присутствовавшие на конгрессе, хотели убедиться, из России ли я, русский ли я, и задать мне несколько вопросов. Но самое главное — к моей чести

и чтоб уж окончательно меня добить — на пресс-конференции меня представлял и поддерживал сам Ферран Адриа. На тот момент даже король Испании не был бы мне так дорог. Ферран говорил какие-то потрясающие слова, по-братски теплые, о том, что я не только представил русскую кухню, но и открыл новые горизонты для мировой гастрономической культуры. Пишу сейчас эти строки и чувствую, что щеки краснеют. С этого дня мы стали с ним друзьями.

А уже на следующий день после моего маленького триумфа на лестнице отеля Maria Cristina я осознал, что такое слава. Вечером был устроен ужин в ресторане Martin Berasategui, три звезды Michelin, который закончился дружеской попойкой, затянувшейся до утра. С тех пор и на многие годы моими коллегами и друзьями стали (обойдемся без перевода): Aduriz, Berasategui, Subijana, Arzak (отец и дочь), Dacosta, Garcia — Испания; Scabin, Cracco, Lopriore, Bottura, Caputo — Италия; Barbot, Piege, Colagreco, Sinigropi Nache — Франция; Blumenthal — Англия; Välimäki — Финляндия; Ekkebus — Гонконг; Dufresne — США; Martin — Швейцария и многие-многие другие.

Так начинался мой путь к международному признанию. Так начиналась интеграция высокой русской кухни в современный мир гастрономии.

Спасибо тебе, Рафаэль Гарсиа Сантос!



Секретный план

Как я уже говорил, всему виной Сан-Себастьян. Да и надоело мне слушать от всех своих иностранных друзей и знакомых, что русская кухня — варварская, не отвечающая современным требованиям, тяжелая и майонезная и, по их мнению, лучшее в ней — водка и черная икра.

У моей любимой тещи есть фирменное блюдо — пирожки, и буквально все, кто их пробует, приходят в дикий восторг. И только мне в них всегда чувствовался некий подвох. Да, тесто нежное, тающее во рту, но какое-то неестественно жирное. Я разработал целую шпионскую операцию по подсматриванию секрета приготовления теста — теща упрямо его никому не открывала. Как же долго я смеялся, когда увидел, что она добавляет в тесто — что? — правильно, майонез.

Весь феномен французской *cuisine bourgeois* строится на этом секрете. Откройте любую поваренную книгу или запишитесь в *Cordon Bleu* — каждый рецепт и каждый день вашего обучения будут начинаться со слов «возьмите 250 граммов сливочного масла, добавьте 100 граммов трюфеля, порезанного кубиками...», а дальше — дальше неважно. Бросайте все что угодно, результат гарантирован — жирненько и вкусненько.

Почему я снова вернулся к старой французской кухне? Потому, что именно французские повара, которых в XIX веке русские дворянские семьи выписывали из-за границы в подражание царю, а купцы — в подражание дворянам, сформировали русскую кухню начала XX века, тяжести которой мы до сих пор умиляемся.

При всей моей любви к творчеству Андрея Деллоса (а я отсылаю к нему в «Пушкинь» всех знакомых мне иностранцев) результат всегда один и тот же: полный щенячий восторг от интерьера и обслуживания

и глубочайшее разочарование от еды. Каждый раз ситуацию спасают все те же водка и икра. Уверен, Андрей и сам это понимает. Однажды он рассказал мне забавную историю о том, как чуть не избил президента Michelin, который приехал к нему в гости, и, конечно, господин Деллос хотел показать ему все самое-самое. После посещения «Кафе Пушкинь», уже на улице, этот чванливый француз вдруг выдал Деллосу в лицо: «Потрясающий интерьер — и несъедобная кухня!». Как охрана успела оттащить Андрея Константиновича, до сих пор остается загадкой — ну что ж, француз повезло.

Кстати, Рафаэль Гарсиа Сантос после посещения «Пушкина» поставил в своем рейтинге низший бал «6». Слава богу, что наша гордость находится в Москве, а не где-нибудь в Европе, где после такой реплики можно было бы смело закрывать заведение. Тогда я впервые серьезно поругался с Рафой. Я пытался отстаивать Деллоса так, будто являлся его партнером, хотя в то время мы даже не были знакомы.

Если говорить серьезно, то это не проблема кухни «Кафе Пушкинь», являющейся, с моей точки зрения, абсолютно аутентичной (а уж пирожки — выше всяческих похвал). Это глобальный вопрос, с которым сталкиваются все национально-самобытные заведения во всех странах мира. Поверьте мне на слово: любой по-настоящему *китайский* китайский ресторан, где большинство посетителей — жители Поднебесной, разочарует вас, а вот китайское заведение где-нибудь в Лондоне или Франкфурте-на-Майне приведет в восторг. Я знаю несколько семейных итальянских trattorias, где любят столоваться звездные шефы и прочие celebrities. Сколько раз я посылал туда своих русских клиентов! Туда и попасть тяжело — открывают только по звонку. Неизменно они возвращались со словами: «Мы что-то не поняли, нам вкусно не показалось. Нам милее La Risacca в Милане или Bistrot в Форте-дей-Марми».

Заметьте — типичные туристические места с кухней, лишь отдаленно напоминающей итальянскую. Абсолютно такая же история в Испании и Франции: все «секретные» точки, которые я предлагал посетить своим знакомым, вызывали разочарование, а все туристические, куда местные носа не кажут, рождали бурный восторг. Ответ прост: всемирная глобализация вкуса. И главные его слуги — майонез, кетчуп, ворчестерский и голландский соусы: чем жирнее, тем вкуснее. Вот он, секрет McDonald's, который с успехом взяли на вооружение многочисленные кафе и рестораны во всем мире, где во главу угла поставлена лишь одна цель — КАССА.

Ярчайшим примером тому является парижский Fouquet's. Перед входом в него на тротуаре есть множество золотых табличек с именами всех знаменитостей, посещавших это заведение. Но все, что осталось от славы 1950-х, лишь красные плюшевые диваны, золотые таблички и ужасающая кухня. Тем не менее это не мешает привозить туда туристов двухэтажными автобусами. Да и действительно, как не посетить легенду всего за 20 евро? Тем более что фото на память бесплатно, а воспоминание о том, что ты съел дерьмо в ресторане, где когда-то бывали Хемингуэй и Ремарк, бесценно. Справедливости ради нужно отметить, что второе кафе Fouquet's, открытое несколько лет назад в отреставрированном отеле Magistrique в Каннах, несравнимо лучше своего старшего парижского собрата. Очевидно, что конкуренция на Cote d'Azur, и особенно на набережной Croisette, в разы превосходит парижскую, что и мотивировало владельцев обратить внимание на качество кухни.

Если вам нужно разыскать в Лондоне кого-нибудь из соотечественников, а его номер телефона и адрес вам неизвестны, смело идите в Наккасан — вероятность встретить его там вечером стремится к ста процентам. И при этом мало кто из огромной русской диаспоры,

проживающей в Англии, знает, что заведение стало культовым прежде всего как бар. Именно туда пятничными вечерами выбрать любимый напиток из коктейльной карты, содержащей почти тысячу позиций, стекалось высшее общество англосаксов. Но постепенно все растущая армия эмигрантов из восточных стран, в том числе и из России (эмигрантов, как правило, небедных), подвигла хозяев на изящное решение — сделать ресторан псевдоазиатской кухни в модном тогда стиле фьюжн. Однако еда получилась восхитительной, быстро завоевала популярность, и «старые деньги» уступили место нуворишам. Правда, за последний год пальму первенства у Nakkasari отобрал Novikov, чему я лично очень рад. Мало того что Аркадий достоин этого успеха (знаю с его слов, как тяжело рождался этот проект, как английская пресса пыталась зарубить его на корню), так еще и деньги остаются у своих.

В апреле 2013 года на очередной церемонии The World's 50 Best Restaurants, где собираются журналисты, пишущие о еде, я прочел маленькую, но пыльную лекцию для злобных критиканов. Суть ее сводилась к следующему: не обладая достаточным опытом, не имея четких аргументов и сто раз проверенных фактов, писать грязные пасквили по 300 фунтов за колонку против такого профессионала, как Новиков, — это поставить крест на своей карьере и навсегда подорвать доверие читателей.

Идея создания новой русской кухни преследовала меня с конца 1990-х. Но претворить ее в жизнь в полном объеме и соответствующем качестве получилось только в январе 2008 года с открытием ресторана «Варвары».

На что же ушло 9 лет жизни? Прежде всего я продал весь свой бизнес. Мои партнеры и друзья в один голос отговаривали меня, называя этот шаг финансовым самоубийством. И только жена верила в мое «безрассудство». Не знаю, чего ей это стоило — риск был велик, — но в результате мы выиграли.

Таким образом, в декабре 2001 года открылся ресторан Green на Кутузовском проспекте — первый не только в Москве, но и в России, где шеф-повар и владелец был одним и тем же человеком. Должен сказать, что партнером в этом проекте стал мой старинный друг. Уговаривая меня вложить деньги и встать к плите, он рассуждал примерно так: «Послушай, Анатолий. Помнишь, в детстве полкласса приходило есть твои пирожные? Весь институт жужжал как улей, обсуждая устраиваемые тобой ужины и тех счастливиц, кому повезло туда попасть. Уже двенадцать лет, вместо того чтобы отдыхать с нами, ты тратишь свой отпуск и деньги на стажировку в ресторанах от Гонконга до Карибских островов. Чуть ли не каждое воскресенье мы всем гуртом собираемся у тебя на даче, чтобы попробовать твою стряпню. Не пора ли закончить самодеятельность и начать кормить людей за деньги?».

Я долго отнекивался, так как прекрасно понимал, насколько это тяжелая работа и большая ответственность. Гости в доме — твои друзья, готовые простить тебе любую ошибку и на ура принимающие все, что ты приготовил им, даже если это подгоревшее мясо или неудавшийся десерт. Гости в ресторане — это капризные и требовательные клиенты, имеющие полное право капризничать и требовать, так как в конечном счете «money talks — bullshit walks».

Плюс к этому я ставил перед собой задачу иметь не просто коммерчески успешное предприятие, но ресторан, который смог бы повысить гастрономическую культуру моих соотечественников.

Исходя из всего этого, я разработал целый секретный план. В те времена московский народ на дух не переносил русских поваров, и заявить себя как шефа не было решительно никакой возможности. По этой причине пришлось создать мифический персонаж под псевдонимом Хесус Дервиль — симбиоз имени моего знакомого из Каталонии и фамилии моего последнего шкипера из Франции. Спешу

извиниться перед обожаемой мною Светланой Кесоян, работавшей в то время гастрономическим критиком журнала «Афиша», которую я вынужден был «накормить» этой сказкой. До сих пор помню ее взвешенную и продуманную рецензию, где, кстати, она отметила, что каталонского шефа ресторана Green в глаза так никто и не видел.

Мы построили самый большой в Москве на тот момент гриль, работающий на дровах и угле. Так как основной работой во время моих последних стажировок являлось приготовление еды на открытом огне (испанский, итальянский, французский, китайский и карибский методы), то именно на это и решено было сделать ставку. Не прошло и года, как нам пришлось вдвое увеличить количество посадочных мест, а ресторан стал обязательным к посещению.

Настало время для воплощения моих «коварных» замыслов в жизнь. Я не спешил. Научившись у китайцев терпению, я точно понимал, что дорога в три тысячи ли начинается с первого шага. И шаг этот не был легким. Да, ресторан Green входил уже в десятку самых финансово успешных ресторанов Москвы. Но что касалось гастрономической культуры, мы все еще оставались неандертальцами. Отсутствие свободных мест и постоянно растущий интерес к моей кухне дал мне возможность потихонечку проводить задуманную политику.

Итак, для начала мы отказали в прожарке мяса *medium well* и *well done*, что вызвало бурю негативных эмоций у клиентов, но еще больше у официантов, так как они теряли чаевые. Вся паста, паэлья и ризотто подавались только *al dente*, что подлило масла в огонь. Конечно, сейчас смешно об этом слышать. Но вспомните себя 12-летней давности — это именно вы устраивали скандалы с требованием дожарить и доварить. И если сейчас вам смешно, значит, наши с вами уроки не прошли даром. Я провел общее

собрание со своими сотрудниками, где объяснил, что наша кухня — это НАША кухня (кстати, так и появился термин «авторская») и никакой переделке не подлежит.

Ввели закон: если вам не нравится, платит ресторан. Продвигать гастрономическую культуру возможно только при поддержке работников сервиса. И здесь встала психологическая задача — дать почувствовать метрдотелям и официантам, что ресторан, где они трудятся, это их дом, а клиенты — желанные гости, а не просто кошельки. Все, кто сумел это принять, вместе со мной и по сей день. Смею надеяться, что с тех пор у меня самая маленькая текучка кадров.

В те годы мало кто разбирался и в вине, но мода пить его уже начиналась. Мы пошли на беспрецедентный шаг: несмотря на финансовые потери, отменили винную карту как таковую, руководствуясь тем, что подавляющее большинство гостей выбирало вина по правой колонке, то есть цене.

Самое время рассказать о моем легендарном сомелье Алексее Капышкине, пусть ему будет приятно. На его плечи свалилась не просто продажа вина, но ежевечерняя лекция у каждого стола по ликвидации энологической безграмотности. Как заправский психолог, он выяснял не только, что заказали себе гости, но и их настроение, предпочтения, степень усталости и многое-многое другое, прежде чем порекомендовать ту или иную бутылку. Бережно и ненавязчиво он учил их, что такое нос, что такое тело и вино какой страны предпочтительнее в это время суток.

Пик его миссионерской деятельности пришелся на веселую и весьма богатую компанию из пяти человек. Не могу сказать точно, что это была за бутылка, помню только, что после ее продажи мы могли бы смело не работать дня три-четыре. Придя в возбуждение от такого заказа (не очень многим в мире доводилось открывать такое

вино), он ринулся в погреб. Замечу, что в возбуждении Алексей находился с самого утра, так как несколько винных дегустаций и дискуссий со своими коллегами всегда приводили его в это состояние. Выход в зал отнял у него последние силы, и роковое стечение обстоятельств привело к неизбежному: вожденная, практически музейная бутылка вина с грохотом упала на пол. Времени — час ночи. Гости почти все разошлись. В зале немая сцена. Я вскочил, забыв о позвоночной грыже (в то время я почти не мог ходить), но — о чудо! — бутылка не разбилась. И что же делает мой выдающийся сомелье? В лучшей манере Диего Марадоны он совершает дриблинг между столами, стульями, застывшими в ужасе официантами, толкая попеременно то левой, то правой ногой бутылку, словно мяч, к столику гостей. Дойдя до финиша, как ни в чем не бывало, слегка покачиваясь от нервного напряжения, он ставит бутылку на стол, виртуозным движением вынимает пробку и тоном пастыря заявляет гостям: «Джентльмены! Вы должны быть исключительно бережны с этим божественным нектаром. Он хранился у меня в специальном сейфе. Если сейчас вы встряхнете осадок, то я ни за что не отвечаю, и грех вы возьмете на свои души». После пяти секунд замешательства пятерка взорвалась аплодисментами. Вы бы видели, с каким удовольствием они продолжили ужин. Взятый «в коробочку» двумя официантами в попытке галантно поклониться, Алексей удалился со сцены. Занавес.

Следующим этапом вербовки клиентов в армию гурмэ стали придуманные мною блюда из экзотических в то время морепродуктов. Моллюски навахас (морские ножи) и персебес (морские уточки), морские ежи, несколько видов устриц вольготно расположились в специальном аквариуме, поставленном у входа в зал. Убытки, которые мы терпели первые месяцы, были колоссальными. Мало того что морские деликатесы сами по себе очень дороги,

соответственно, наценка была минимальной, так еще и живут они всего несколько дней, а значит, списания наши были огромны. Свежесть, свежесть и еще раз СВЕЖЕСТЬ! И все же мы были вознаграждены.

Очень скоро морские ежи в эспума из айоли и двадцатилетнего бальзамика, декорированные воздушным лимонным соком, стали хитом продаж. Не уступали им и навахас, приготовленные в овощном соте со свежим чесноком и соусом из молодого зеленого горошка. Устрицы в лимонном креме с соусом из лука-шалота расходились как горячие пирожки. Огромные живые камчатские крабы (большая редкость для того времени) варились при низкой температуре и подавались с соусом биск из французского краба турто, украшались листьями мини-рукколы, вымоченной в сложном цитрусовом соусе, и вызывали восторг наших постоянных гостей.

Апофеозом морской вакханалии стал следующий случай. Однажды, находясь в Италии у своего друга и коллеги Карло Кракко, проведя несколько дней в непрерывных гастрономических экспериментах по созданию новых текстур, вкусов и технологий, я был остановлен телефонным звонком из Москвы. Сердитый мужской голос произнес: «С Коммом говорить хочу». «Я вас слушаю», — как можно спокойнее ответил я, предчувствуя беду. Опусти всю ненормативную лексику, а суть его заявления сводилась к трем фразам: «Вы отравили мою жену. У меня есть справка из больницы. Я подаю на вас в суд». Разобраться в ситуации, находясь в Милане, не представлялось возможным. Я срочно вылетел в Москву. Прибыв в ресторан в тот же вечер, поднял счет «отравленной» синьоры и, внимательно изучив его, вздохнул с облегчением. Молодая супруга грозного бизнесмена коротала вечер со своей подружкой (видимо, поджидая припозднившегося мужа), и, дабы скрасить ожидание, девушки заказали: 1 бутылку шампанского, 3 бутылки

Chabli Grand Cru — этот счет остался у меня в памяти на всю жизнь! — 12 устриц Белон, 24 устрицы Фин де Клер №2, 1 бретонского голубого лобстера, 2 морских гребешка и 600 граммов навахас. Две миниатюрные девушки, съевшие за несколько часов такое количество морепродуктов и выпившие четыре бутылки вина, достойны строчки в Книге рекордов Гиннеса. На следующий день состоялась «встреча в верхах». Рассерженный муж явился, тряся справкой из Склифосовского, я предстал с чеком в руке. Стороны приступили к переговорам. Тыча пальцем в графу «диагноз», право слово, симпатичный и элегантно одетый молодой мужчина, заметно волнуясь, повторял лишь одно: «отравление, отравление, отравление». «Позвольте полюбопытствовать, уж больно документ интересный», — ответил я и выхватил справку у онемевшего господина. Перед словом «отравление» стояло то, что я так чаял увидеть, а именно определение «белковое». Вернув документ и предложив кофе с коньяком, я пододвинул ему счет за ужин его супруги. Внимательно изучив выпитое и съеденное, мужчина слегка покраснел и, к своей чести, без дальнейших препирательств произнес: «Шеф, прошу извинить, больше претензий не имею». До сих пор ребята являются гостями моих ресторанов, и время от времени мы с хохотом вспоминаем «дела минувших дней».

Так как наши мясные блюда стали уже московской легендой, все, что можно было улучшить в этом направлении, — качество самого продукта. И тогда я принял решение ехать в Laguiole, мясную столицу Франции, а значит, и всего мира. Что такое ферментированная говядина, в начале нулевых не знали даже поставщики, и мои рассказы о десятилетнем Côte de boeuf, выдержанном в течение трех недель в специальной камере, в лучшем случае воспринимались как история Незнайки на Луне. Путешествие было незабываемым. Все, кто видел мои фотографии оттуда, полагали, что я нахожусь в Сибири.

Скажу одно: только что выпущенный Porsche внедорожник Сауенпе два раза садился на брюхо, и, если бы не любезные французские трактористы, пришлось бы мне туго. Месяц я провел среди коров. Куртки, брюки, джинсы и рубашки — все пришлось менять. Ни один парфюм не мог перебить прекрасного природного аромата, въевшегося в меня за это время. Но результат того стоил. Так впервые в Москве появилась говядина Обрак, Салерс и Шароле, Лимузенская ягнятина, а вместе с ними и знаменитые на весь мир стейковые ножи Laguiole.

Но прививка ресторанной культуры не могла ограничиваться только знакомством с новыми продуктами и винами. Само поведение людей в заведениях экстра-класса должно было быть иным. Я никогда не призывал и не призываю зажимать монетку в заднице перед входом в гастрономический зал, но согласитесь, что громогласные разговоры по телефону и трехэтажный мат не способствуют созданию приятной атмосферы для окружающих. Мы начали борьбу.

Прежде всего был запрещен вход охранникам. Иногда — особенно вечерами пятницы и субботы — половину зала занимали люди с бритыми затылками, отпечатком интеллекта на лицах, угадывающимися сквозь пиджаки пистолетами и переговорными устройствами в ушах. Как в дурном фильме, они вскакивали при малейшем повороте головы их босса, а так как боссов в зале было много, то эти пляски продолжались нон-стоп. Разочарованным от отсутствия понтов в виде охраны гостям мы терпеливо объясняли, что в нашем приличном заведении бояться нечего, а если они так уж опасаются за свою бесценную жизнь, то, возможно, им стоило оставаться дома. Это было непросто, но случай все поставил на свои места.

Когда в очередной раз слишком возбужденная компания во главе с господином Полонским (а его «Строймонтаж» в то время занимал офис в одном с нами здании) проявила

верх неинтеллигентности в своем поведении, я был вынужден в достаточно резкой форме попросить их покинуть ресторан. На следующий день я объявил господина застройщика персоной нон грата. Через неделю получил судебную повестку. Меня пытались заставить обслуживать мелких хамов в принудительном порядке. До сих пор я благодарен своему бывшему партнеру, Владимиру Сергеевичу Груздеву, который, узнав об этой истории, тут же дал мне своего адвоката — и зло было наказано, суд мы выиграли.

Итак, отменные продукты, правильное вино и приятная дружеская атмосфера сошлись по адресу: Кутузовский, 12. Но это только начало, цель — новая русская кухня — была все еще далеко. Существовали идея, десятки готовых рецептов, команда, способная воплотить их в жизнь, недоставало одного — российских продуктов.

На помощь мне пришла все та же Наташа Брежнева. Это она с помощью своих редакторов начала разыскивать фермеров по всей России, и мало-помалу они стали приезжать в Москву на съемки передачи «Философия вкуса», привозя мне с гордостью в подарок результаты своего труда. Но стране они были не нужны: рейтинги с фермерами оказались мизерными. А мне это помогло, хотя, конечно, приходилось использовать экстенсивный метод закупок. То есть хочешь один килограмм хорошей свеклы — покупай десять. И так во всем. Это была не вина, а беда наших фермеров — всеми брошенных, выживающих не благодаря, а вопреки.

Никогда наше правительство не интересовало качество, а только тонны, литры и прочая статистика. Так и получилось, что сельское хозяйство, как и во времена коммунистов, подогнало под стандарт нефти и газа. Субсидии выдаются только крупнейшим сельхозпроизводствам в надежде на импорт. О том, что сельское хозяйство — прежде всего культура, формирующая нацию, снова

забыли все. По-прежнему на пути лежат наши любимые грабли — наступаем и наступаем.

Существует расхожая фраза: «Национальность повара определяется не страной его рождения, а исключительно национальностью продуктов». Но и это еще не все. Важна гастрономическая идеология, как бы мы ни любили одиозное словечко. В рамках гастрономического искусства оно несет исключительно позитивное содержание. Что я имею в виду? Невозможно создать новую кухню на пустом месте. Необходим базис. Только имея под ногами твердую опору, можно сделать шаг вперед, в невесомости это вряд ли получится. Что же может являться базой для всех нас? — задавал я себе вопрос. Конечно, наши детские воспоминания — то, чем кормили нас бабушки и мамы. Значит, нужно оставить вкус и аромат, а убрать жир и тяжесть. Сделать любимые с детства блюда безусловно узнаваемыми, но современными и полезными с точки зрения диетологии.

В наше время шеф несет такую же ответственность, как и врач. Главное, не навредить — вот наш общий девиз. Именно так были переосмыслены винегрет, селедка под шубой, борщ, кулеш, блины, салат оливье, пирожки и тульские пряники. Совру, если скажу, что эта работа оказалась очень трудной. Трудными были девять лет учебы и перенимания опыта у мастеров *contemporary haute cuisine*. Зато результат превзошел все ожидания.

Даже такой тяжелый салат, как оливье, превратился в легчайшее низкокалорийное блюдо, потрясающее своей красотой, с абсолютно узнаваемым вкусом и текстурой, дополненной мороженым из камчатского краба.

Банальный бутерброд с порубленным яйцом и печенью трески предстал в виде хрустящих трубочек из чернил каракатицы с нежным кремом.

Борщ, где яркий антагонизм холодной сметаны и горячего супа в классическом варианте часто не проявлялся,

в современном варианте стал выглядеть безупречно — замороженный в жидком азоте сметанный шарик тает постепенно в обжигающей жидкости, с каждой ложкой вызывая взрыв вкуса во рту.

Набивший всем оскомину винегрет, который мы привыкли видеть в тазике, был сбалансирован по текстуре, помещен в мартинку, раскрашен тремя видами свеклы и дополнен взбитым соком соленых огурцов.

Например, любимая всеми российскими рыбаками каша под названием кулеш явилась изысканным блюдом с тремя видами рыбы и явным послевкусием дыма от костра.

Селедка под шубой — самое трудоемкое и в то же время культовое блюдо наших хозяек. В чем его проблема? Каждая из вас (обращаюсь сейчас прежде всего к женщинам) знает ее наверняка. Полдня надо потратить на то, чтобы подготовить все ингредиенты, и еще полдня, чтобы правильно выложить их на тарелку слой за слоем. Потом приходят гости, ради которых вы старались. Вы с гордостью ставите блюдо в центр стола, и они начинают есть его кто во что горазд, абсолютно не заботясь о том, чтобы аккуратно взять слои или отрезать идеальный кусок. Ваше сердце обливается кровью: работа целого дня пошла насмарку. Как избежать этого? Лучшее решение — японские роллы. Идеальная форма для содержания данного салата.

Звучит легко, но чтобы создать это, понадобилась новая технология по производству съедобной бумаги из овощей, в том числе из свеклы. Продукт на сто процентов натуральный и абсолютно не меняющий вкус.

Рыба ледяная, самый популярный продукт в советское время, валяющийся в замороженных брикетах по магазинам страны, с помощью низкой температуры и масляного вакуума превратилась в шедевр, над которым плачут от восторга все иностранцы. А три вида икры — щучья, хариуса и минтая — придают ледяной рыбе неповторимое послевкусие.

На сегодняшний день таким образом была адаптирована половина «Книги о вкусной и здоровой пище» 1952 года, выпущенной еще при Микояне — единственном, с моей точки зрения, министре в сталинском правительстве, принесшем пользу нашей родине.

Меня радует тот факт, что через пять лет после открытия «Варваров» в Москве стали появляться рестораны современной русской кухни. Это значит — удалось создать тренд, самое большое мое достижение. Один в поле не воин. Глядишь, еще лет через пять весь мир заговорит о феномене русской кухни, по крайней мере мои гости к этому уже готовы.

Да, я был доволен сделанной работой, но для успеха в нашем бизнесе этого мало. Современная высокая русская кухня, основанная на филигранно отточенных традиционных рецептах, кухня, которая заставляла думать, а не тупо набивать свой живот, была рождена. Но был ли готов к ней потребитель? Увы!

Полное отсутствие гастрономической культуры и искреннее непонимание гостями механики приготовления блюд поставили ресторан «Варвары» на грань выживания в течение первых трех лет. Объясню: как я уже говорил, раньше процесс становления современной национальной кухни в любой стране проходил через яростное неприятие консервативно настроенного общества, и только пионеры, которых всегда мало, не боясь оказаться в числе «белых ворон», были открыты *cuisine incognita*. Именно их стремлению ко всему новому и желанию поделиться открытиями с людьми мы обязаны существованием почти всех заведений, входящих сегодня в золотую сотню мира. Эволюция кухни произошла так быстро, что завсегдаган ресторанов были к этому не готовы. Попробуйте подарить своей 90-летней бабушке смартфон — вы нанесете ей непоправимую психологическую травму. Вспоминая эбонитовую трубку и барышень-телефонисток, она примет

это как издевательство, а если, по глупости своей, вы, гордясь подарком, еще и объясните ей, что это маленькое пластмассовое чудовище стоит ее годовой пенсии, скорее всего, вы потеряете бабушку.

Приблизительно то же самое происходило и с гостями, приходящими в ресторан «Варвары». Являясь в неуточный час, без предварительного заказа, осматривая пустой зал, они искренне недоумевали, почему их не могут обслужить. При этом, заметьте, никому из них в голову не пришло бы зайти в любой московский театр, скажем так, часа в три пополудни и потребовать сыграть им спектакль, мотивируя это словами: «Ну что вам, трудно? Все равно никого из зрителей в зале нет». Конечно, я вполне осознаю, что это никак не вина людей, желающих просто утолить свой голод. Им никто никогда не объяснял («большое спасибо» нашим журналистам, пишущим о еде), что помимо заведений, работающих нон-стоп как кинотеатры (есть свободное место — смотри кино, нет — иди в другой кинотеатр), существуют рестораны, как я их называю, «театры», поскольку живут они по схожим законам. Ежедневная кропотливая работа, чтобы дать один вечерний спектакль. Для того чтобы накормить в своем ресторане вечером всего 25 человек, мне необходимо держать команду из 18 поваров, которые должны приходить на работу к 11 часам утра, и до 18.00 они постоянно заняты. Этим людям предстоит за семь часов сделать около тысячи больших и маленьких предварительных заготовок. Выварить бульоны, заморозить желе, кремы и сорбеты, сделать соусы, испечь хлеб, изготовить трубочки из меда, высушить ягоды, выдуть шарики из подсолнечного масла, создать цветочную соль, приготовить эссенции, накрутить шары из сметаны. Я уже не говорю о таких простых операциях, как принять, очистить и разделать свежую рыбу, перебрать устриц, мидий и морских гребешков, вычистить кальмаров

и осьминогов, обработать и зачистить от лишнего жира мясо и субпродукты. И после всей этой титанической работы вымыть и продезинфицировать всю кухню к единственному вечернему сервису.

И вдруг вы, заказав столик на сегодняшний вечер, допустим, даже на двух человек, по тем или иным причинам не пришли. Что остается мне, повару, который вас так ждал? Объяснить всей своей команде, что их восьмичасовой труд был проделан впустую? Продукты, которые мы использовали, нужно выкинуть в корзину? Официанты, которые чистили серебро, мыли хрусталь, крахмалили и гладили скатерти и салфетки, все делали зря — потому что у вас вдруг поменялись планы? Вот почему при заказе стола мы, как и все рестораны подобного уровня, вынуждены запрашивать номер кредитной карты. Это не гарантия получения вами свободного места, это гарантия того, что наш тяжелейший труд не будет потрачен зря. Я понимаю раздражение великих мира сего, входящих в список *Forbes*, вынужденных давать номера своих кредитных карт, но правила, если они существуют, едины для всех — иначе никакие это не правила.

У меня есть любимые гости (оговорюсь сразу — это непрофессионально, только что я заявлял, что все должны быть равны, но это то самое исключение, которое подтверждает правило) — речь идет об очаровательной чете пенсионеров. При близком знакомстве я выяснил, что она — бывшая работница МИДа, а он много лет преподавал в МГИМО. Часто наши люди, побывавшие в Европе, отмечают, что самое большое впечатление на них произвели старики. И правда — мы быстро освоились с достижениями западных технологий, но так и не смогли привыкнуть к тому, как выглядят европейские пенсионеры. Это живой укор нам всем, в том числе и мне. Это вопрос, который не дает покоя. Ведь мои мама, папа, бабушка или дедушка ничуть не хуже. Так вот, эта пара российских

пенсионеров своим достоинством и манерами даст фору не только европейским старикам-путешественникам, но и многим персонам из того самого списка Forbes. На мое пожелание видеть их чаще я получил обезоруживающий ответ: «Настоящего удовольствия в жизни немного. И стоит оно, как правило, недешево». Эти две фразы объяснили мне все: они специально откладывали со своих не ахти каких больших пенсий деньги на ужин в моем ресторане. Любовь, которую они пронесли сквозь долгие годы, до сих пор толкала их на романтические поступки. Вдохновение, которое они черпали, сидя у меня за столом, возможно, заменяло им секс. Последний год я их не вижу. До сих пор сожалею, что так и не нашел удобного предложения обслуживать их бесплатно, при этом не оскорбив. Это клиенты, которых я никогда не забуду.

Конечно, жесткая дисциплина, моя требовательность и каторжный труд не могли нравиться всем, кто пришел работать в «Варвары». Многие не понимали, почему 5 минут — это опоздание, лук, порезанный на два миллиметра толще, уже брак, а соус, который держали на огне меньше положенного времени, должен быть переделан. Мальчики ждали, что после второй, пятой, десятой ошибки я выйду к ним и начну по-отечески объяснять, чего же на самом деле я требую. Некоторые не поняли простого правила: есть рецепт, расписанная технология, все, что нужно, — следовать им. Можете представить себе музыканта, который не в состоянии играть с листа, по нотам? Вряд ли такому найдется место в оркестре. Либо актера, который не может заучить свой текст и каждый раз требует подсказки? Вряд ли режиссер с этим смирится. Это основа профессии — играть с листа, помнить свой текст, безукоризненно следовать рецепту и технологии.

Люблю приводить такой пример: настоящим шефом может быть только тот, кто в состоянии стать капитаном на пиратском судне. Именно на пиратском, потому что

стать капитаном на военном корабле можно по приказу генштаба и команда будет обязана подчиняться. Но только завладев свободными умами и подчинив их, можно создать команду единомышленников, готовых следовать за тобой в огонь и воду. Вот почему я так часто повторяю: готовить может каждый, но шефом могут быть единицы. Через мою кухню прошло множество молодых и талантливых поваров. Они были моложе меня, быстрее — им не хватало лишь характера, жажды знаний и внутреннего стержня.

Должен сказать, что «охота за головами» в ресторанном бизнесе России развита сильнее, чем где бы то ни было. И каждый раз, когда кто-то покидал мою команду, я испытывал двойственное чувство: с одной стороны, вроде бы приятно, когда агенты охотятся именно за твоими людьми, но с другой — люди, которые их покупают, могут быть разочарованы. При этом им даже в голову не придет, что можно было просто обратиться ко мне с вопросом, плох или хорош тот или иной повар, которого они приглашают на должность шефа. Иногда доходит до смешного: рестораторы, украв у меня очередного «великого cuisinier», пишут в рекламе: «ученик (или того пуще — су-шеф) самого Комма». Я еще могу простить такую выходку рестораторам-непрофессионалам, но когда этим грешит московский Ritz-Carlton, это выше моего понимания. Самое смешное заключается в том, что, когда все эти начинания превращаются в ничто, хозяева вдруг находят номер моего телефона и трагическим голосом спрашивают: «Иванов/Петров/Сидоров — он же работал у вас! Как же так? Мы его сделали шефом, дали зарплату, а в итоге — ноль?». Каждый раз я им отвечаю: «А где же вы раньше были? Что за проблема потребовать рекомендательные письма и, заплатив небольшие отступные, получить настоящего профессионала?». Опять все та же история — «на грош пятаков».

Есть и исключения — прежде всего братья Иван и Сергей Березуцкие, действительно, два молодых, очень талантливых повара, Дмитрий Шуршаков и Тимур Абузаров. Все

они проходили стажировку на моей кухне, каждый по-своему хорош и самобытен. С удовольствием наблюдаю за их успехами, и если прибавить Владимира Мухина и Анатолия Казакова, то будущее русской высокой кухни видится мне небезнадежным.

Приведу еще один пример. Однажды приходит ко мне молодой повар с запоминающейся внешностью кролика из мультика «Винни-Пух». Я даже не стал его тестировать, судьба его была и так понятна: если выживет в моем адском коллективе, возможно, станет хорошим шефом. Но не тут-то было. Через несколько месяцев он подал заявление об увольнении. На мой риторический вопрос «Почему?» он только опустил глаза.

Дедовщина на кухне сильнее, чем в армии, но пройти ее не так уж сложно. В отличие от армии на кухне никого не интересует, сколько дней, месяцев или лет ты работаешь, важно лишь одно: как быстро ты можешь вписаться в коллектив, то есть заставить людей поверить, что ты — не слабое звено в команде. И если кухня чувствует, что может положиться на тебя, ты будешь признан очень скоро. Вы никогда не задумывались о таком поразительном факте: лучший тренер по футболу Моуриньо не был выдающимся футболистом. Да и Гвардиола тоже не блистал на футбольном поле. А Матиас, Марадона и Платини так и не смогли реализовать себя как наставники, то бишь шефы.

Однажды я слышал рассказ первой скрипки симфонического оркестра о том, что по стуку каблуков идущего на сцену дирижера музыканты уже знают, сможет ли он ими управлять. Руководить людьми в экстремальных условиях и есть настоящая задача шефа.

Если не мы, то кто?

В последнее время я много путешествую по миру, мой гастрольный график расписан на два года вперед. Гастрономический спектакль «Вокруг света с борщом и фуа-гра» был представлен во Франции, Испании, Германии, Италии, Швейцарии, Финляндии, Сингапуре и Гонконге. В следующем году предстоит завоевать Северную и Южную Америки, Австралию и Китай. Сменяются страны, города, часовые пояса, спонсоры и рекламодатели, неизменным остается лишь одно: где бы я ни выступал, люди проявляют искренний интерес к русской кухне как неотъемлемой части русской культуры.

В любом месте, будь то Европа или Азия, уважение к тяжелому труду повара и восхищение его мастерством (если оно этого достойно) — обычное дело для почитателей гастрономического искусства. Конечно, реакция разнится от страны к стране. Англичане сдержанны и пытаются выражать свою благодарность высокопарными фразами. Немцы — более панибратские, стараются обнять тебя при первом же удобном случае. Итальянцы — как и положено итальянцам — разговаривают руками. Испанцы выдают целую очередь слов, будто стреляют из «Калашникова». Китайцы прыгают и смеются. Французы, несмотря на всю свою спесь, сквозь зубы вынуждены признать: «Да, это была кухня, превосходно». Но все они не стесняются просить автографы и, конечно, фото на память.

Каждый раз это наводит меня на грустные мысли. Почему подобное происходит везде? Почему в любом уголке света — я, правда, не был в Средней Африке, возможно, там это и не так, но все же — почему в любом уголке света профессия шефа оценивается людьми так же, как и профессия режиссера, композитора, дирижера?

Почему во всех более-менее цивилизованных странах уважение к человеческому труду и таланту поставлено во главу угла и словосочетание «шеф-повар» абсолютно тождественно слову «художник»?

Объясните мне, почему все мои иностранные друзья повара имеют правительственные награды? Неужели вы думаете, что, производя их в рыцари и кавалеры, им оказывают эту честь за то, что они умеют хорошо, по-домашнему, пожарить картошку? Конечно, нет. Все значительно проще и в то же время сложнее.

Когда шеф из той или иной страны достигает определенного уровня, он начинает нести свою национальную культуру людям всего мира, а настоящая еда, как настоящая музыка, в первую очередь трогает сердца и души людей.

Однажды у меня состоялся разговор с католическим священником, который пришел ко мне на ужин в Риме. Будучи в прекрасном настроении после хорошей работы, я решил пообщаться с ним подольше и в числе прочих задал ему вопрос, казавшийся тогда мне провокационным. Я спросил: «Святой отец, скажите, ведь чревоугодие — это смертный грех? Тогда объясните мне, пожалуйста, факт существования целого ряда картин, написанных во времена буйства святой инквизиции, где кардиналы поедают устриц, запивая их вином (самый распространенный сюжет), либо вкушают другие деликатесы. И почему в те времена для Матери Святой Церкви отбирались лучшие продукты и лучшие повара?». Я был настолько глуп, что надеялся поставить его своим вопросом в тупик, но не тут-то было. Видя перед собой заблудшую овцу, снисходительно улыбнувшись, падре немедленно ответил. «Сын мой, — сказал он, — я полагаю, что в вопросах теологии вы несведущи, поэтому позвольте кое-что разъяснить. В каждом человеке животное начало борется с божественным, и вся наша жизнь подчинена именно этой борьбе. От того, кто победит, и зависит его дальнейшая

судьба. Когда итальянцы варят у себя дома тазик спагетти, вываливают туда консервированные помидоры и жрут это до состояния отупения, запивая все невероятным количеством вина или — прости, Господи! — пива, что стало в последнее время крайне популярным, они тешат свой живот, а стало быть, тешат зверя, что и является грехом чревоугодия. Когда же они, к примеру, отказывая себе в чем-то, скопили 200 евро и пришли, скажем, в La Pergola, для того чтобы насладиться искусством Хайнца Бэка и получить крошечные порции еды, но еды изысканной — а такой она стала потому, что двадцать поваров под руководством талантливого шефа вложили в нее свой труд и душу, — то питают они не желудок, а сердце и разум, так как высокая кухня, как и любое высокое искусство, пробуждает в нас божественное». Ответ меня ошеломил — с тех пор я зарекся подкалывать священнослужителей.

Каждый год в маленьком итальянском городе Парма осенью проводят фестиваль местной ветчины. Каждый год правительство Пармы выбирает двух иностранных шефов для того, чтобы пригласить их на этот праздник и наградить почетным званием Посла города Пармы в области вкуса. Вот и я однажды был удостоен этого звания.

Должен сказать, что церемония выглядит пышно. Все приглашенные собираются в Оперном театре. Столы изысканно сервированы, горят тысячи свечей, за центральным столом вместе с мэром города сижу я и еще один шеф — из Калифорнии. Присутствует телевидение Rai Uno — аналог нашего Первого канала. Сегодня именно мы — я и американец — станем почетными гражданами этого старейшего итальянского городка. Я получил свою грамоту с витиеватой формулировкой: «За возведение русской кухни в ранг оперного искусства». И действительно, что еще могло написать пармское правительство, по праву гордящееся одним из самых авторитетных оперных театров Италии?

На следующий день праздник разгорелся с новой силой на улицах города. Мясные и сырные ряды заняли всю Домскую площадь. Если кто-то из вас был в Парме, то, конечно, помнит, что старая крепостная стена, окружающая город, — точь-в-точь Московский Кремль. Я и калифорниец, как два свадебных генерала, неспешно прогуливаемся под взглядами итальянских телекамер и делаем вид, что попробовать ветчину и сыр у всех этих фермеров — наша наиважнейшая задача. Меня продолжает мучить странное чувство: вокруг — стены Кремля, но не Москва. Как же хочется быть признанным на родине!

Во время гастролей я часто вижу афиши спектаклей оперы и балета с русскими именами и пересекаюсь с нашими художниками и музыкантами, особенно с исполнителями симфонической музыки. Все они говорят приблизительно одно и то же: «Конечно, очень приятно быть мировой звездой, но без признания на родине «суп так и остается недосоленным».

Хотя в общем-то человеку всегда чего-то не хватает. Я думаю, многие представители огромной армии нашей «попсы», являясь мегазвездами в России и будучи никому не известными и не интересными в мире, готовы были бы поменяться своей судьбой с Коганом или Венгеровым. Но для этого надо работать по 12 часов в сутки каждый день, а значит, не будет времени мелькать на телевидении, что совершенно не годится нашей «Золотой Орде».

Во многом виноваты мы сами. Это мы голосуем своим рублем, отправляясь сорокатысячной толпой на концерты «Радио Шансон», при этом даже не зная адреса консерватории. Хотя некоторые из нас, наверное, скажут: «А, это такое желтое здание рядом с «Кофеманией»... », да и адрес Концертного зала имени Чайковского тоже наверняка припомнят: «Ну как же, выход из метро «Маяковская»!».

Никогда не забуду потрясающий вечер, посвященный творчеству Михаила Фокина, где непревзойденная Ульяна

Лопаткина танцевала сцену из балета «Шехерезада». Напомню, что исполняется эта партия без пуантов. И какие-то две дамочки серьезных размеров, увешанные бриллиантами, с шуршащими пакетами ЦУМа (видно, кто-то им сказал, что прийти на балет — это дико круто), раздраженно обмениваясь мнениями о покупках (очевидно, музыка и все происходящее на сцене им явно мешали), краем глаза глядя на танцующую Лопаткину, вдруг выдали фразу, сразившую меня наповал: «Ну и что она нам здесь свою пластику показывает?».

Такое же озверелое неприятие искусства я видел только на премьере фильма Никиты Михалкова «Утомленные солнцем-2». Хотя, вспоминая рассказы своего деда, я считаю, что это лучшее из когда-либо снятого в нашей стране о Великой войне. Прав все же был Дядя Гиляй: «Московский люд — особый, ни на кого не похожий, желающий на грош пятаков». Вот он, стиль московской жизни.

Это мы дружной гламурной кавалькадой премся во вновь открывшийся ресторан, если он принадлежит известному персонажу или ресторанной группе, а уж если в соучредителях числится кто-нибудь из Comedy Club, то о лучшем и мечтать не приходится. Вот в этом и есть основное отличие между цивилизованным миром и нами. Задумайтесь на секундочку: какая вам разница, кому принадлежит ресторан? Это что — владелец или известный актер будет стоять на кухне? Запомните: повар проникает в вас глубже, чем гинеколог. Вот о чем вы должны думать в первую очередь. И если хотя бы немного уважаете себя, то вас интересует, кто шеф-повар в этом ресторане, а не кто его хозяин. Разве вас волнует, кто владелец стоматологической клиники? Скорее всего, нет. Вы озабочены тем, какой стоматолог полезет вам в рот. Смешно и глупо делать выбор клиники в зависимости от того, кому она принадлежит. Так почему же вам так интересны персоны рестораторов и абсолютно безразличны персоны шеф-поваров?

Практически каждую неделю ко мне обращаются за интервью или краткими комментариями с различных телеканалов, и не было еще случая, чтобы они поставили в титрах «шеф-повар», хотя я всегда этого требую. Вы понимаете, им стыдно, им, оказывается, негламурно написать в титрах «шеф-повар», и они всегда ставят слово «ресторатор». В итоге я стал отказывать телеканалам в интервью. Представьте себе, что, показывая Гергиева, телевизионщики напишут вместо «дирижер» — «управляющий театра» или, делая интервью с Вишневой, в титрах вместо «балерина» поставят «владелица балетной труппы», а господин Михалков вдруг из «режиссера» превратится в «кинобизнесмена» (что в общем-то соответствует действительности). Значит, писать «режиссер», «дирижер», «балерина» — почетно, а писать «шеф-повар» — стыдно?

Откуда же берется такое презрение к труду? Конечно, корни его таятся в недавнем коммунистическом прошлом. Идеология рабства, насаждаемая в течение семидесяти лет, не может исчезнуть вдруг. Это в Советском Союзе профессия повара была низведена до уровня обслуживающего персонала. Это там была выдумана система, когда повару, оказывается, не нужно высшее образование, а достаточно восьми классов плюс ПТУ. Это при коммунистах должность шефа превратилась в мелкое хлебное место, откуда вечером домой можно вынести немного продуктов. Вспомните такие дикие пословицы: «Когда я ем, я глух и нем», «Хлеба к обеду в меру бери, хлеб — это ценность, им не сори». Система тотального угнетения требовала соответствующей рабской идеологии, и в первую очередь ее острие было направлено на творческих ремесленников.

У меня нет никаких сомнений в том, что за семьдесят лет советской власти в стране погибло (или эмигрировало) огромное количество кулибиных, кристианов диоров,

пироговых, аланов дюкассов, патек филиппов, биллов гейтсов, стивов джобсов. К сожалению, все это происходило не без поддержки «б..дской интеллигенции». Злой гений Ленина в своей оценке оказался мистически прозорлив. Просчитались коммунисты только в одном: дабы народ не требовал к хлебу и зрелищам еще и масла, еду приравнивали к отправлению естественных надобностей. И все наши композиторы, поэты и художники на вопросы о гастрономических предпочтениях начали опускать глаза долу и говорить, что в еде они неприхотливы, да и вообще предпочитают «есть на газете». Говорить о еде стало дурным тоном, рассуждать о качестве продуктов — барством в самом негативном смысле этого слова. Все вдруг превратились в аскетов. И как следствие — самый уважаемый и почетный крестьянский труд превратился в посмешище. «Деревня» — говорят про таких. И земля не простила. Она вдруг перестала рожать, и никакие ежегодные битвы за урожай не смогли вернуть ее доверие.

В эпосе любого народа существует фигура воина-землепашца, но что-то я не припомню воина-нефтяника или воина-газовика. И до тех пор, пока нашим достоянием будет Газпром, а не земля, этой войны нам не выиграть.

А на верхушке крестьянской пирамиды стоит шеф-повар, потому что это он знает, какие продукты хороши, а какие — не очень, и только ему под силу поддерживать сельскохозяйственную культуру.

Не собираюсь изображать из себя бунтаря, а тем более революционера, но терпеть данное положение вещей было выше моих сил, да и, как говорится, «если не мы, то кто?». Я прекрасно понимал, на какой риск иду, но желание изменить ситуацию в корне было сильнее моих опасений. Я посмотрел личные дела всех, кто у меня трудился, а также кандидатов, желавших получить место повара, и не нашел ни одного, кто учился в институте, хотя бы заочно. Опять старая, совковая история. Оно и понятно:

кто из молодых захочет по 12 часов в сутки, за скромную зарплату, да еще при этом в тяжелейших условиях изо дня в день делать рутинную, монотонную работу?

Их нужно было увлечь, показать перспективу профессии и цель, оправдывающую средства. Именно поэтому в свое время мне пришлось нанять пиар-агентство и стать глянцевым персонажем, за что большое спасибо Александру Шумскому и Ольге Измайловой. Именно при их поддержке фигура шеф-повара пробилась на страницы Vogue, GQ, Elle, Harper's Bazaar, Tatler и т.д. Сейчас это уже никого не удивляет. Но 5–7 лет назад бетонную стену своими лбами пробивали именно мы. Появились специальные колонки, посвященные еде и персоналиям шефов, — хороший знак, некий символ признания обществом профессии повара как творческой, интересной и ему необходимой.

Работу шефа и в целом кухни под его управлением можно и нужно сравнивать с работой театра, если мы говорим о гастрономическом ресторане, и с кинематографом, когда речь идет о неком домашнем заведении на каждый день.

Давайте разберемся, что такое ресторан с домашней едой. Все чаще и чаще я вижу рекламу и слышу от наших так называемых ресторанных критиков следующее утверждение: «Хороший ресторан, да и кухня такая — домашняя». Послушайте, люди! Никто не может приготовить домашнюю еду лучше, чем ваши бабушки, или мамы, или вы сами у себя на кухне. Неужели вы не понимаете, что словосочетание «ресторан домашней кухни» — нонсенс? Откуда взялось это понятие? Из Италии, Испании и Франции. Домашними в этих странах называются кварталные ресторанчики, которые обслуживают местных жителей и, по сути, являются для них вторым домом. Как минимум, они там завтракают и ужинают пять раз в неделю. Их вкусы и предпочтения, а также все семейные истории хорошо известны хозяевам.

За редчайшим исключением в каждом из таких заведений работает одна-единственная семья: мама — на кухне, бабушка — на кассе и папа с детьми — в зале. Все свежее, только сегодня купленное на рынке. Минимум блюд в меню, что, заметьте, является гарантией превосходного качества! Все будет продано за вечер, а утром — снова на рынок. Любой ресторан, содержащий более двадцати позиций, включая десерты, по определению не может быть домашним, так как при таком ассортименте огромное количество продуктов будет заморожено и в свою очередь предложено вам на следующий день (а может, и через неделю).

На эту тему есть хороший анекдот. *Возвращается мужик вечером домой, уставший, голодный. Звонит, дверь распаивается, на пороге — албал два метра ростом, нос сломан, уши перебиты, кулаки как груши. Из квартиры доносится вкусный аромат щей. Албал спрашивает: «Ты кто?». «Я — муж. А ты?» — «А я — любовник. И зачем ты, муж, пришел?». Мужик так скромненько отвечает: «Голодный я, кушать очень хочется». Албал поворачивает голову в сторону кухни, принюхивается и говорит: «Щи вчерашние будешь?». «Да, конечно!» — радостно кричит мужик. «Так вот завтра и приходи».*

И еще одна показательная история. Ребята из Ginza Project как-то недоуменно посетовали, что в Нью-Йорке напротив их «МариВанпы» есть очень скромное заведение с маленькой входной дверью и висящим на ней меню. «Так вот, представляешь, — рассказывали они мне, — там всего блюд пятнадцать и три или четыре десерта! Мы сначала посмеялись, а когда решили там поесть, нам с улыбкой ответили, что ближайший свободный столик мы можем получить через полтора месяца!». В Москве такое невозможно — был их вывод.

Да и заметьте: ни в Италии, ни в Испании, ни во Франции эти места не называются ресторанами. В Италии

— траттории, в Испании — тапас или пинчос-бары, во Франции — бистро. Поэтому, когда я слышу об открытии очередного модного места с «потрясающей домашней едой» и очень красивым интерьером, где еще, оказывается, играет диджей, а по вечерам, как говорил дядя Хаим из Одессы, «немножечко шьют», это вызывает у меня лишь горькую усмешку. Можете себе представить, что нужно сделать, чтобы уговорить толкового шефа готовить домашнюю еду? С таким же успехом можно уговорить Ульяну Лопаткину оставить Мариинский театр и выступать на домашних концертах где-нибудь на Рублевке. Или попросить Аршавина играть за дворовую команду на кубок «Кожаный мяч».

Но если вдруг шефа все-таки уговорили, то, возможно, его квалификация и навыки как раз и равняются квалификации и умению наших бабушек, что опять же не сулит нам ничего хорошего. Приготовить борщ, пирожки или котлеты для своего любимого внука/внучки/семьи — это одно дело, но представьте вашу маму или бабушку на кухне ресторана, где сидит двести человек, где ассортимент — сто блюд, где люди приходят и уходят, заказывают одно, потом меняют свои заказы, и всех их надо обслужить, и никто не хочет ждать больше двадцати минут. О какой домашней еде в этой обстановке может идти речь?

Вообразите: вы пришли вечером домой, а мама нажарила вам ваши любимые телячьи котлеты. Но вдруг она слышит: «Мама! Сегодня я не хочу телячьи котлеты, я хотел съесть бефстроганов, к тому же я спешу, поэтому мне это блюдо нужно через двадцать минут». Если вам непонятно дальнейшее развитие сюжета, поясняю: скорее всего, сковорода с котлетами окажется у вас на голове, а бефстроганов вы получите уже в больничной столовой.

Тем не менее, дорогие мои, вы с ослиным упрямством идете в эти рестораны домашней еды, да еще продолжаете там капризничать, не понимая простой вещи: как только

вы решили туда отправиться, так сразу себя и обманули, расписались в собственной глупости и неуважении к самому себе. Поэтому не ждите снисходительности и уважения со стороны кухни — этого не будет, поскольку повара прекрасно понимают, кто к ним пришел. Как говорится, «кушать подано — садитесь жрать, пожалуйста»

Неужели все так плохо в нашем российском гастрономическом королевстве? И если плохо, то почему? Отчего Москва и Санкт-Петербург (в других городах дело обстоит немного лучше) буквально задыхаются от отсутствия ресторанов шаговой доступности? На это существует несколько причин, и, к сожалению, почти все они лежат в области политики.

С 2004 по 2006 год я руководил рестораном в Женеве. Он находился в центре города, в двух шагах от самой туристической улицы — набережной Монблан, и занимал без малого 300 квадратных метров. Так вот, арендная плата составляла 4900 франков. Недавно я встречался с новыми владельцами. За восемь лет им повысили арендную плату, и сейчас она составляет «аж» 5200 франков — около 200 тысяч рублей. И это притом, прошу заметить, что последние двадцать лет Женева входит в пятерку самых дорогих городов мира. Не помню точных цифр, зато отлично запомнил свое удивление, когда, вернувшись на родину, узнал расходы на электричество (а ресторан — производство, которое без 80–100 киловатт существовать просто не может). В Москве оно обходится в два с половиной раза дороже, чем в Швейцарии — стране, где начисто отсутствуют энергоресурсы, нет ни одной АЭС, в стране, которая покупает энергию у соседей — Франции, Италии, Германии.

Откуда же берутся безумные ставки аренды и грабительские расценки коммунальных служб? Давайте признаем, и это ни для кого не секрет: выстроенная вертикаль чиновничьей власти давно в России не ноу-хау. К сожален-

нию, всю свою историю наша страна прожила именно так — чиновник окружного масштаба протаскивает своих людей на места в районах, а те в свою очередь распределяют лакомые помещения между своими близкими и дальними родственниками. Как же иначе? Ведь все чиновники в России честные, каждый год сдают декларации — кристально чистые государственные мужи. Чистота их течет, как горный ручей, нарушающий все законы физики, — снизу и до самого верха. Разница между низом и верхом в этой вертикали ничтожна, так как нуль с точки зрения математики — это ничто. Когда жены старших товарищей, заседающих в «Белом доме», владеют заводами, газетами и пароходами, то нет ничего удивительного в том, что жены районных чиновников обзаводятся помещениями на лучших улицах российских городов. Вот он, священный принцип российской демократии: что наверху, что внизу — разница лишь в количестве нулей. А нуль, как мы уже знаем...

В этом раскладе есть своя природная логика. Люди в любой стране, и Россия здесь отнюдь не исключение, делятся на два класса, абсолютно равнозначных и друг от друга зависящих. Первый, производящий эту самую пресловутую добавочную стоимость, — рабочие, крестьяне, инженеры, директора и менеджеры заводов и фабрик, художники-композиторы-поэты (их добавочная стоимость лежит в области духовного) и второй — обслуживающий класс, помогающий жить первым: учителя, врачи, полицейские, армия. И только бедное чиновничество, в силу своей российской природы не способное примкнуть к обслуживающему классу, считающее себя какой-то там вертикалью, без которой якобы стране не выжить, оказалось между двух огней. Нежелание обслуживать (ну как же, практически столбовое дворянство!) и неумение что-либо производить, кроме собственных эксcrementов, поставили чинуш в положение трутней. Остается их только

пожалеть. Спросили бы они у нашего главного пчеловеда и своего бывшего соратника, чем обычно заканчивают трутни в улье. Единственный способ их природной защиты — удержание непомерно высоких цен на жилую и коммерческую недвижимую. Естественный инстинкт выживания требует от них получать сверхприбыль здесь и сейчас, не задумываясь о будущем. «Временщики» — говорит про них мой водитель.

И что же, все так безнадежно? Честно говоря, не думаю. Благодаря расторопным ребятам из Грузии, Армении и Азербайджана, где к еде даже в советские времена относились серьезно и с уважением, а традиции хорошего застолья имеют многовековую историю, в московских спальных районах за последние пару лет как грибы выросли рестораны, хинкальные, чебуречные с качественной едой по разумным ценам. Не знаю, как это у них получается — я имею в виду найти место, получить его, выбить все лицензии и разрешения, — но, честное слово, их сноровке можно только позавидовать. Тем не менее то, что они делают, является безусловным положительным сдвигом в гастрономической реальности. Они разумно составляют меню, которое содержит множество блюд (мы же требуем этого), но минимум продуктов. 15–20 базовых ингредиентов — баранина, помидоры, баклажаны, лук, кинза, сыр и отменная выпечка — вот основа их успеха. Стремление быть «ближе к народу» в буквальном смысле слова — это точно рассчитанная стратегия присутствия в самых отдаленных точках Москвы. И качество — ребята умеют держать качество, пусть все еще далекое от совершенства, но точно сопоставимое с ценой. Молодцы! Искренне ими восхищаюсь.

Последнее время взялись за голову и гости с Апеннинского полуострова. Еще десять лет назад всего лишь наличие итальянского паспорта гарантировало место шеф-повара и зарплату в 15 тысяч евро, при этом уметь готовить

было абсолютно необязательно. Я лично знаю множество таких аферистов, до сих пор гуляющих по просторам нашей необъятной родины. Сам Аркадий Анатольевич Новиков неоднократно жаловался мне: «Анатолий, ну как же так! Был у него в ресторане в Италии — все вкусно, привез в Москву, а он ручку у ножа ищет». Если так прокальвался сам Новиков, могу себе представить, чего натерпелись рестораторы-одиночки.

Сегодня все больше талантливых итальянцев уходит из так называемых модных ресторанов ради того, чтобы открыть простую пиццерию или ресторан на каждый день. Приведу лишь несколько примеров. Вильям Ламберти — шеф, который в течение многих лет скитался по самым тусовочным кухням Москвы, пока не открыл заведение имени себя с простой и понятной каждому едой, приятным интерьером и привлекательными ценами. Возможно, это лучшее, что сделала Ginza Project в Москве.

Гуру всех итальянских экспатов Нино Грациано — мой хороший друг и шеф, достойный глубокого уважения, труд которого высоко ценит итальянское правительство (он имеет звание кабальеро), совладелец горячо любимого мною ресторана «Семифреддо» — сумел убедить партнеров открыть пиццерию La Bottega Siciliana в самом центре Москвы. Пригласив на работу жену и дочь, Нино добился феноменального результата: настоящая итальянская атмосфера, но главное — запредельное качество пиццы, дающее сто очков вперед любому заведению в Неаполе.

Браво, Кавказ!

Viva Italia!

К сожалению, Россия, а вместе с ней Франция и Испания не смогли предложить ничего вразумительного на рынке еды на каждый день. «Му-му» и «Елки-палки» — сети, созданные Деллосом и Новиковым, имеют настолько несуразный концепт и непотребную кухню, что всерьез рассуждать о них не приходится. Проект Рожниковского



«Грабли» не так ужасен, но все же не дотягивает до удобоваримого качества.

Единственным светлым пятном могу назвать только сеть «Братья Караваевы». Должен пояснить, что я вообще ярый противник сетевых проектов (за исключением аптек), так как они требуют от своих владельцев тотальной унификации, а следовательно, на выходе получается бездушный продукт. В «Караваевых» же я вижу счастливое исключение, где цена мирно уживается с качеством.

Я знаю вашу любовь к японским забегаловкам, которые у нас почему-то считают ресторанами. Родные мои, опомнитесь! Японская еда — самая дорогая в мире, так как вся кухня там построена на принципе «лучшее из лучшего». Что это значит? Для того чтобы приготовить сасими из тунца, японский шеф сначала за большие деньги покупает лучшую рыбу на рынке, после чего отсекает все лишнее, и из огромной туши остается всего несколько кусков, которые теперь уже стоят бешеных денег. Поэтому для жителей Страны восходящего солнца идти есть суси — целое событие, приблизительно как для нас полакомиться черной икрой. Любой, даже самый бедный японец, попав в «Якиторию», «Тануки» или «Суши весла», будет вынужден сделать себе харакири, причем немедленно.

Могу понять сложности с Испанией — создать хороший тапас-бар очень тяжело, да и соблазнить шефа, которому это под силу, приехать в Россию (как, впрочем, и в любую другую страну) практически невозможно — слишком популярны они на родине. Любовь к ним велика, а уважение испанцев к своим шефам безгранично.

Французов, работающих в Москве, мало, и только немногие из них достойны носить звание шефа: Патрис Тережоль, Жером Кустийас, Давид Дессо, Мишель Ленц. Все они занимаются исключительно *cuisine bourgeois*, которая в Москве не имеет никаких перспектив, но об этом позже. Хотя, казалось бы, кому, как не французам,

открывать дешевые бистро со свежими круассанами, луковым супом, маринованной чечевицей, улитками, зобной железой и картофельным gratenom.

Однако самая большая загадка — полное отсутствие в Москве и Санкт-Петербурге дешевых китайских ресторанов. Я не нахожу объяснения этому феномену. Вроде бы кухня нашего Большого Соседа близка нам по духу, мы многое у них заимствовали, особенно жители Сибири и Дальнего Востока. Лондон и Нью-Йорк гордятся своими чайна-таунами. В Гонконге и Сингапуре я наблюдал огромное количество русских туристов, с удовольствием пробующих уличную еду, ведь соотношение цены и качества в таких местах всегда в пользу последнего. Я сам, наведываясь в Лондон, не могу удержаться, чтобы не потратить полдня, разгуливая по китайскому кварталу и пробуя все подряд. Но нет, никак это не приживается — ни в Москве, ни в любом другом городе России. То ли китайцев у нас мало, то ли воздух какой-то другой. Согласитесь, что кур, свинины, уток и карпов, а также моркови и огурцов у нас предостаточно, а больше-то ничего и не нужно. Загадка!

Но не хлебом единым жив человек, хочется еще и зрелищ, а иногда даже чего-то высокого. И здесь мы вплотную подходим к понятию «гастрономический ресторан».

Как сделать заведение Храмом еды, а не обычным шалманом? Как привнести в общем-то увеселительное заведение нотки искусства? В советские времена этот вопрос решался банально просто, так как все рестораны — от районных до центральных — отличал лишь строго установленный уровень наценки. Допустим, где-нибудь в Кузьминках вы могли получить котлету за рубль восемьдесят, но в «Метрополе» и «Национале» точно такая же котлета обошлась бы вам уже в три рубля. За организацию «зрелища» отвечали ресторанные музыканты,

а в республиках Прибалтики — страшно подумать — аж целые театры варьете. Очевидно, что красивые женские ноги в чулках и обнаженная грудь способствуют пищеварению, а сумасшедшие пляски под оркестр, видимо, по мнению советских врачей, должны были уберечь нацию от лишнего веса.

Расскажу вам историю, которая случилась в конце восьмидесятых годов, в перестроечное время. Я только начал говорить по-английски, и лучшего места для практики, чем рестораны тогда еще не разрушенной гостиницы «Россия», было не найти. При каждом удобном случае я ужинал или в северном, или в западном крыле, ловя шанс поболтать с иностранцами. Местная армия фарцовщиков пыталась меня даже побить, но, быстро уразумев, что я им не конкурент и ничего, кроме дружеского трепа с гостями столицы, меня не интересует, забыли обо мне, как о городском сумасшедшем. И вот однажды во время ужина за соседним столом оказались два англичанина. Я наострил уши, стараясь понять, о чем они беседуют. Один из них явно находился в Москве давно и, чувствуя себя аборигеном, рассказывал о столичной жизни вновь прибывшему соотечественнику. Когда в восемь часов вечера на сцене появился оркестр и захватски ударил по струнам, англичанин-неофит поперхнулся едой, дико закашлялся и стал недоуменно таращиться в зал, чем вызвал громкий хохот своего более опытного товарища.

— Это еще не все, мой друг, — сказал старший англичанин сквозь смех. — Они сейчас еще и танцевать пойдут.

— Ну уж нет, — ответил второй. — Это ж не свадьба, не юбилей...

Я сам еле сдержался от смеха, когда они поспорили на бутылку виски. Вновь прибывший с надеждой продолжал осматривать зал. Не знаю, какую помощь пытался он там найти. Но когда приличный мужчина в костюме, вытирая на ходу жирные губы бумажной салфеткой, таща за

с собой, как буксир, девушку в мини-юбке, отправился на танцпол, мир рухнул на голову англичанина. Британская сдержанность растворилась без следа в проигранном виски.

Времена идут, все меняется. Это сейчас японская кухня стала практически национальной в нашей стране. Комбинация вареного риса и сырой рыбы — что может быть привычнее для русского желудка? Но так было не всегда. Помню, когда в 1991 году я рассказал об этом опыте маме, она посмотрела на меня как на больного, а в дальнейшем пыталась разговаривать со мной на «вы». Тем не менее прижилось. Да так, что за уши не оттащишь.

В начале девяностых я пару лет путешествовал по миру, окончательно став адептом японской еды, и подружился со многими шефами Страны восходящего солнца. И вот — о счастье! — все в той же самой злополучной гостинице «Россия» открывают японский ресторан «Токио». Так случилось, что я был чуть ли не первым их клиентом. В течение нескольких лет, до самого закрытия, каждый мой приезд в Москву отмечался именно там. Помню первый год, когда ресторан стоял практически пустым. Помню и последний, когда Москва выстроилась в очередь. Но рассказать я хочу о первых днях работы этого выдающегося места, навсегда вошедшего в гастрономическую историю города.

Желая отметить свое 25-летие оригинально, я не нашел ничего лучшего, как пригласить своих друзей именно в «Токио». И вот представьте: огромный отдельный кабинет, посреди которого стоит тепшан, вокруг него расселись мои друзья — правильные люберецкие ребята. Подали салат из водорослей и сасими из брюшка тунца, а также японское пиво и саке. Ребята вздохнули и начали угощаться. После первого тоста за мое здоровье последовал чуть слышный комментарий: «Толян вроде водку обещал, а здесь саке какое-то. И название странное, и вкус соответствует». Сразу оговорюсь: я все же не был законченным идиотом, поэтому

заранее попросил вместо палочек подать европейские приборы. Но, глядя на меня (а дурной пример заразителен), палочки были потребованы назад, и веселье разгорелось с новой силой. Не буду утомлять вас подробностями празднования, а сразу перейду к финалу.

— Толян! Уважение оказано — мы даже съели сырую рыбу. Можно мы теперь поздравим тебя по-своему?

И, не дожидаясь моего ответа, ребята дружно потребовали принести нормальной русской водки, вслед за чем в кабинет был приглашен метрдотель, и один из моих друзей с очаровательной улыбкой задал вопрос:

— Скажи, отец, а что, русские повара в ресторане есть?

— Есть, конечно, и не один, — радостно ответил метр, — три месяца проходили стажировку в Японии...

— Ну, это нам без надобности, — ответил мой друг. — Зови!

Так я познакомился с Юрой Бадехиным — поваром и человеком, которому первому выпала честь жарить в японском ресторане на тепшане котлету по-киевски и картошку с грибами. Знакомство это оказалось судьбоносным — вот уже 15 лет как Юра работает со мной. Надеюсь, он доволен так же, как и я.

Мораль истории проста: вкус, которым мы наделены при рождении, примитивен и ничем не отличается от вкуса к еде у собачек, кошечек, попугаев или рыбок. Существует расхожее, абсолютно ошибочное мнение, что детей нельзя обмануть, что они, дескать, едят только то, что приготовлено действительно хорошо. Таково глубочайшее заблуждение любящих родителей. Заставить ребенка есть проще простого. Приводите ко мне самого капризного малыша, и через час его мечтой станут завтрак, обед и ужин у дяди Толи. В процессе взросления в силу физиологических причин наши предпочтения в еде меняются серьезным образом. Например, с возрастом, как правило, большинство из нас перестает любить молочные

продукты и сладкое. Мы начинаем ценить горькое и кислое — то, от чего плакали в детстве. А, допустим, любовь к хлебу остается на всю жизнь. По-настоящему умные родители должны уделять первостепенное внимание развитию вкуса своего любимого чада, причем вкуса во всех его проявлениях, будь то музыка, живопись, литература или еда. Чем больше нагрузки начнет получать неокрепший мозг маленького человека, тем надежнее гарантии, что он вырастет во всесторонне развитую личность. Закостенелые вкусы взрослых поменять практически невозможно. Так что не ленитесь, работайте со своими детьми, и в этом труде хитрости и уловки только приветствуются. Например, если ваш малыш не любит рыбу или морепродукты, так необходимые нам в любом возрасте, не принуждайте его. Несколько поколений советских людей, вынесших отвращение к рыбьему жиру, которым их поили насильно в детских садах, на всю жизнь отказали себе в удовольствии вкушать дары моря, а рыбные прилавки, изобильные даже во времена застоя, пользовались успехом только у кошек. Дождитесь поездки на море. Дайте ребенку 2–3 дня для того, чтобы он надыхался йодом, которым пропитан морской воздух. И тогда рыба покажется ему сладкой, после чего он сам будет у вас требовать «рыбных дней». Таких примеров «обманок» существует великое множество, но не стану отбирать хлеб у детских диетологов. Приведу лишь мою любимую английскую поговорку: «Нет смысла воспитывать детей — в конце концов они повторяют все, что делаете вы, — начните воспитывать себя».

Не думайте, что проблема воспитания вкуса чисто российская. Испания — страна, славная своими традициями первооткрывателей. Я уже говорил о том, что повторить аутентичную испанскую кухню крайне тяжело. Даже самый старый в мире ресторан, и тот находится в Мадриде. Какой же смелостью нужно было обладать Феррану Адриа, чтобы, купив деревянный сарай под названием «Дайверский

бар Эль Булли» («Бульдожка»), решиться сделать из него лучший в мире ресторан с новой испанской кухней!

Поначалу шквал испанской критики и недоумение гостей чуть не разорили заведение. Но Ферран и его брат Альберт с чисто каталонским упрямством продолжали свои эксперименты в области креативной кухни, рискуя потерять все. Авангардную манеру подачи традиционных испанских блюд, где жир и канцерогены уступили место изяществу и сюрреализму, они продвигали с решимостью конкистадоров. Для решения задач, которые они ставили перед собой, была создана целая лаборатория. К сотрудничеству привлекались лучшие умы, работающие в области биологии и пищевых технологий. И через десять лет мир дрогнул. Вы можете себе представить, чтобы испанский ресторан за один день получал больше 1 миллиона заказов?

До сих пор сотни тысяч человек рвут на себе волосы, что так и не смогли отужинать в самом легендарном ресторане планеты.

Необходимо упомянуть и о другой стороне медали. В течение многих лет в лаборатории ресторана (а число работающих там доходило до 70–80 человек) были воспитаны и выпущены в гастрономическую жизнь такие звезды, как Кике Дакоста, Дени Гарсия, и многие-многие другие. Это они, открыв собственные рестораны и творчески переосмыслив учение Феррана, создали имидж современной испанской кухни, как самой передовой и интересной в мире, свергнув с пьедестала французов. Это был подвиг, сравнимый лишь с полетом человека в космос.

Двадцать лет назад тогда еще молодые, а ныне мэтры итальянской кулинарии Массимо Боттура, Карло Кракко, Давид Скабин, уставшие от постоянных *pasta della mamma*, пиццы и салата *капрезе*, отважились сделать новую итальянскую кухню. То же самое в это время

делал на Сицилии Нино Грациано. Они, как четыре мушкетера, выступили против целой армии ортодоксально настроенных итальянских шефов, почивавших на лаврах однажды придуманных рецептов своих прапрабабушек и не желавших идти в ногу со временем. Итальянская критика взорвалась — их предали анафеме. Слава богу, не сожгли на костре. Но время доказало, кто был прав. В итоге родилась новая итальянская кухня — легчайшая и ажурная, как итальянская опера. Сотни последователей и учеников по всей Италии, теперь уже восторженные отзывы *Gambero Rosso*, созвездие *Michelin* и очередь клиентов.

Англия. Два десятилетия назад только ленивый не смеялся над британскими *fish-n-chips*. Но нашлись герои и на Туманном Альбионе. Джеймс Оливер занялся воспитанием английских домохозяек, объясняя им азы вкусной и простой кухни. Гордон Рамзи привил соотечественникам вкус к изысканной французской еде, что было сделать крайне сложно, памятуя об исторической конкуренции между двумя странами.

Но настоящим титаном является, конечно, Хэстон Блюменталь. Недаром его телевизионная программа идет на английском канале *Science*, что красноречиво говорит об интеллектуальном уровне его кухни. Как и Ферран, он привлек к сотрудничеству английских ученых и творчески переработал старинные английские рецепты, сделав их созвучными XXI веку. Все повторяется, история та же: агрессивное негативное восприятие критики и гостей, сменяющееся через несколько лет восторгом и листом ожидания в один год.

Десять лет назад зародился феномен нордической кухни: Дания, Швеция, Финляндия, Бельгия, Голландия. Полагаю, у многих в памяти международный скандал, учиненный президентом Франции Миттераном, когда французская спесь в области гастрономии заставила его преступить дипломатические рамки, и на вопрос

французских журналистов о своих впечатлениях после турне по Северной Европе он с досадой ответил: «О чем говорить? Посмотрите, что они едят!». Почти все северо-европейские страны отправили ноты протеста.

Но варяги не были бы варягами, если бы на этом успокоились. Королевские семьи Швеции и Дании, вся местная северная аристократия как один встали под знамена национальной гастрономии. Огромный десант датских, шведских, финских, бельгийских и голландских поваров отправился на стажировки в лучшие рестораны мира. Были учреждены специальные гранты, сделаны телевизионные передачи, вся мощь северных государств была брошена на исправление «досадного недоразумения». И вот он результат — новейшая интерпретация северо-европейской кухни на протяжении последних пяти лет стабильно удерживает лидирующие позиции в мировом гастрономическом соревновании. Победы на конкурсе *Bocuse d'Or*, датский ресторан *Noma*, три года подряд стоящий на первом месте в рейтинге *The World's 50 Best*. Я сам имел честь кормить датского принца и не понаслышке знаю его любовь и уважение к искусству приготовления еды. Вот что значит переосмыслить свои традиции, вдохнуть в них новую жизнь и тем самым завоевать мировое уважение.

Не отстают и американцы. Намучившись с ярлыком «страны хот-догов и гамбургеров», молодые американские повара под предводительством Томаса Келлера атакуют мировой гастрономический олимп. Уже сегодня в списке лучших ресторанов мира мы видим *Per Se* и *The French Laundry* Келлера, *Alinea* Гранта Ашатца, *Daniel*, *Eleven Madison Park*, *WD-50*. Полтора десятка лет понадобилось американцам, чтобы воспитать в себе вкус к новой национальной кухне. Этому способствовала мощная, но разумная пропаганда со стороны телевидения, газет и журналов США. Долина Напа на западном побережье

Америки превратилась поистине в сельскохозяйственный рай, где стали производить экологически чистые высококачественные продукты. И если двадцать лет назад словосочетание «американское вино» вызывало усмешку, то сейчас все больше и больше вин США становятся культовыми.

Припоминаю свой разговор с месье Тримбахом, лучшим производителем рислинга в Эльзасе (бывая в Москве, он любит у меня отужинать). И вот что я услышал: «Когда тридцать лет назад мы решили выйти на американский рынок, перед нами стояла дилемма — изменить стратегию компании или оставить все как есть. Дело в том, что маркетинговый анализ, произведенный по нашей просьбе, показал: подавляющее число американцев любит сладкое вино, а слава и традиции семьи Тримбах держатся на производстве сухих рислингов. И тогда мы решили: пусть мы завоюем всего лишь три процента рынка, но мы не изменим себе. И эта политика принесла нам удачу в Америке».

Вот почему я считал, что русская кухня не может оставаться в стороне от общемировых гастрономических тенденций. Слишком долго — почти сто лет — мы плелись в хвосте. Возможно, пришло время и нам доказать, что российская культура богата не только литературой, музыкой и балетом. Десятилетие неприятия и мелкого издевательства — обычная цена, которую платят все, кто хочет что-то изменить. В конце концов в своем отечестве пророка нет.

Разочарования и надежды

Еда, как и сон, занимает огромную часть нашей жизни. С этими простыми вещами мы сталкиваемся каждый день, но никогда о них не задумываемся. И сейчас я попытаюсь показать вам еду под другим углом зрения, для того чтобы расширить ваше сознание.

Давайте разберемся, почему в России начала XXI века гастрономическая культура прививается с таким трудом. Казалось бы, ответ лежит на поверхности — голод. Первые воспоминания о массовом голоде относятся к XI веку. В XX веке можно отметить три периода страшнейшего голода в России, которые коснулись наших дедушек и бабушек, мам и пап. Это голод Гражданской войны, голод в период раскулачивания (1932–1933 годы) и послевоенный голод второй половины 1940-х. Но это ответ поверхностный, потому как существует множество других стран, которые имеют в своей истории такие же мрачные страницы.

Еще недавно большинство китайцев было счастливо иметь лишь горстку риса в день, страшный голод пережила Япония, я уже не говорю о Вьетнаме, где люди умирали тысячами. И тем не менее что мы видим сегодня? В Японии, особенно в Токио и Киото, концентрация «мишленовских» звезд на душу населения больше, чем в Париже. В Китае, куда французский гид еще не пришел, но — я уверен — это вопрос ближайшего будущего, с невероятной скоростью открываются гастрономические рестораны лучших поваров планеты. Во Вьетнам съезжаются гурманы со всего света только благодаря новой вьетнамской кухне. И, конечно, необходимо отметить Таиланд и Сингапур. Нищие страны середины XX века сегодня по праву хвастаются своими достижениями в гастрономической культуре.

Так, значит, генетическое воспоминание о голоде не является ответом на вопрос? С моей точки зрения, ответ

лежит немного глубже. Абсолютная уверенность в завтрашнем дне и вера в свою страну — вот что психологически раскрепощает людей и позволяет им относиться к еде как к искусству. Вот что дает им возможность не закупать впрок пшено, муку и соль, а брать продукты ровно на один день — столько, сколько нужно для обеда или ужина. Уверенность в том, что назавтра в магазинах и на рынках ничего не изменится — цены не вырастут, качество не упадет, — рождает в людях чувство постоянной и стабильной сытости, которое является психологической основой для желания увидеть и почувствовать что-то новое, познакомиться с прекрасным.

Во все века и по сей день выводы о том, как живет та или иная страна и в каком состоянии находится ее общество, делали и делают по степени развития национальной гастрономической культуры. Можно рассказывать сколько угодно долго, какое у вас прекрасное новое вооружение, какое еще количество ядерных ракет вы готовы поставить на боевое дежурство, как монументальна и грандиозна ваша наука и сколько ваших спутников вращается вокруг Земли. Но если подавляющее большинство населения питается картошкой, макаронами и крупой, то плохо обстоят дела в вашем королевстве.

И обмануть никого не удастся, даже шпионов не нужно засылать. Достаточно посмотреть статистику продовольственного потребления для того, чтобы все стало прозрачным. Советское наследие «сначала ракеты — потом хлеб» до сих пор держит нас своими железными лапами.

Ярчайший пример: в неурожайный засушливый 1946 год, когда вся страна нищенствовала, 2,5 тысячи тонн зерна были отправлены на экспорт.

Итог всей этой политики нам хорошо известен: СССР развалился в одночасье, как картонный домик.

Нет, дорогие мои, такая схема нигде и никогда не работала. Можно получить индустриальный рывок на сего-

дня-завтра, но через 10–20 лет вас ждет крах. Поэтому сначала — хлеб во всех его проявлениях, с полной уверенностью, что он будет и завтра, и послезавтра, и через десять лет, и через пятьдесят. Вот тогда и ракеты начнут летать, и спутники перестанут падать, и подводные лодки тонуть. Да и национальную идею искать не придется

Команда ресторана «Варвары», исходя из вышесказанного, вступила, конечно, в неравный бой. Открывая его, я в общем-то осознавал, что мы практически обречены на смерть. Тем не менее, прошу прощения за излишний пафос, триста спартанцев тоже знали, что ничего хорошего их не ждет. Так зачем же это было нужно и было ли все сделано зря? Нет, нет и еще раз нет.

Давайте обратимся к fashion-индустрии — говорю со знанием дела, так как десять лет моей жизни было посвящено именно моде. Я работал с такими легендами, как Версаче, Ферре, Дольче и Габбана, и многими другими, поэтому могу судить о проблемах русских дизайнеров достаточно профессионально.

Если бы в свое время любимый и уважаемый мною Валентин Юдашкин не отказывал себе во всем, не тратил последние деньги на создание коллекций, не пробил собственным лбом «окно» в Париж (а про снобизм Парижа я расскажу вам отдельно, мне довелось там поработать, и не раз), не было бы сейчас ни многочисленных русских дизайнеров, ни Российской недели моды, ни более-менее серьезного отношения к русской моде со стороны мировых fashion-критиков. Конечно, ему не удалось решить основную задачу — реанимировать в стране легкую промышленность, да и не в его это силах, как художника. Но по крайней мере он сдвинул эту глыбу и показал талантливой молодежи, что надо не бояться, а бороться.

Конечно, во всяком деле должна существовать четкая структура. Художник создает коллекцию. На показе задействованы сотни людей — модели, визажисты, осветители,

охранники, звукорежиссеры и т.д. Дальше коллекция перекраивается для промышленного производства. Здесь уже трудятся конструкторы, технологи, инженеры, художники по тканям. Затем подключаются фабрики по производству тканей и фурнитуры и, наконец, по пошиву. Естественно, нам, потребителям, приходится платить за всю эту цепочку, но, согласитесь, это справедливо.

Зато представьте: всего один человек при помощи своего таланта и зачастую 24-часового упорного труда создает сотню, а то и тысячу рабочих мест.

Примерно то же самое происходит и в мире гастрономическом. Шефы высокой кухни открывают новые продукты либо изобретают и показывают иные способы приготовления хорошо известных. Они заставляют шеф-поваров обычных ресторанов взглянуть на еду по-другому. Они демонстрируют им неожиданные перспективы, дают современные знания, что в свою очередь повышает потребление того или иного продукта, а это позволяет фермерам и крестьянам больше зарабатывать — и очень часто там, где они даже не подозревали.

Лет двенадцать назад, когда я только начинал работать в Москве, пришел на рынок и спросил у мясника зобную железу теленка. Продавец посмотрел на меня как на сумасшедшего — он даже не понял, о чем я говорю. После чего был назначен «мясной собор», на котором все торговцы мясом дружно слушали мои объяснения, что же мне все-таки надо. Уразумев, расхохотались, и один из них, давась смехом, мне сказал: «Да вы что? Мы этим только собак кормим». Однако сейчас пойдите на рынок и попробуйте спросить зобную железу теленка — только под заказ и по предварительной записи.

И таких примеров сотни.

Конечно, «Варвары» как гастрономический ресторан опередили свое время лет этак, думаю, на десять — пятнадцать. Вот объяснение реакции публики, посетившей

ресторан за шесть лет его работы: от дикой злобы и полного неприятия до эйфории и слез восторга. Но главное в другом — никто из тех, кто побывал, не остался равнодушным.

Еще один феномен, до сих пор не поддающийся объяснению, именуется «я Пастернака не читал, но, как и весь советский народ, осуждаю». 99,9 процента потенциальных гостей, для которых я и создавал этот ресторан, никогда в «Варварах» не были, но осуждать нашу кухню (что, дескать, у Комма есть нечего, дают одну пену) стало в московской среде хорошим тоном.

При этом та одна десятая процента московской публики, которая все же посетила ресторан и стала моими фанатами, чуть ли не каждый день с сожалением рассказывает мне одни и те же истории. Все они — как под копирку. Суть сводится к следующему: хотели пригласить друзей, а они ни в какую: «Не пойдем, и все. Не будем есть пену». Откуда взялась несуразная легенда про пену? Самое смешное, что их собственные друзья объясняют, что это вранье, и все равно люди повторяют: «Пена, пена...».

Впрочем, давайте немножко про пену. Думаю, многие из вас помнят, как мама или бабушка делала варенье. Что могло быть вкуснее вот этой самой пены, снимаемой с варенья? Или хорошо приготовленный эспрессо мы узнаем именно по плотной и красивой кремá — пене, которую с удовольствием берем ложечкой. Плотность пены в пиве проверяется при помощи монетки: утонет или нет, и именно это является показателем качества для всех пивных гурманов. А, допустим, пена в кипяченом молоке или киселе для большинства людей — гадость. Так что, как видите, даже говоря о пене, нужно понимать, о чем именно ты говоришь. Тем более что в «Варварах» всегда была высокая русская кухня. А пена — бог с ней, сплетничайте, если хотите.

Не могу удержаться, чтобы не рассказать вам одну забавную историю, связанную с Дягилевскими сезонами в Париже.

1913 год. Премьера балета Игоря Стравинского «Весна священная». Зал раскололся пополам: полный восторг смешался с агрессивным неприятием. Говорят, дело дошло даже до нескольких дуэлей, а великий Стравинский получил нервное расстройство. Фактически премьера провалилась.

1929 год. Читаем в письме Дягилева, адресованном Игорю Маркевичу: «“Весна священная” имела вчера настоящий триумф — это дурачье дошло до ее понимания. “Таймс” говорит, что “Весна” для двадцатого века — то же самое, что 9-я симфония Бетховена была для девятнадцатого. Наконец-то! Нужно иметь терпение быть немного философом в жизни, чтобы сверху смотреть на препятствия, которые маленькие и ограниченные люди воздвигают против всякого усилия преодолеть посредственность».

Но основная роль в антигастрономической пропаганде принадлежит нашему телевидению. То, что там вытворяют, иначе как подрывной деятельностью и назвать нельзя. Не побоюсь этого слова — настоящие гастротеррористы.

Интересно, кому пришло в голову создать такую «великолепную» программу, как «Время обедать», на главном канале страны? Единожды посмотрев это чудо-шоу, можно отказаться от еды раз и навсегда. Какому гению пришло в голову устроить состязание между профессиональными поварами и домохозяйками? В таком случае следующий шаг — соревнование между балеринами и любительницами поплясать на свадьбах. А еще было бы неплохо пригласить профессиональных боксеров и любителей подраться в ночных клубах. Список пар для аналогичного шоу каждый может продолжить сам. Абсурдность и великое зло этой передачи состоит в том, что в ней пытаются сравнивать вещи, которые сравнению не подлежат. Спрашивается, в чем сверхзадача данного шоу? Попытка опошлить и низвести тяжелый поварской

труд? Желание доказать, что повара работают только для того, чтобы в конце смены стащить кусок мяса? Что их деятельность бессмысленна и не нужна обществу? И знаете, меня не удивляет, что в большинстве случаев побеждают домохозяйки. Ведь точно так же в большинстве случаев «побеждает» Стас Михайлов, а не Хворостовский. Странно другое: почему шефы не бойкотируют эту программу? Неужели мелочное желание засветиться на Первом канале стоит того унижения, которое они обречены там испытать? Ответственно заявляю: любой повар, принявший участие в этом позоре, предал свою профессию и не имеет права называться шефом! Слава богу, уважаемые мною повара — Грациано, Шуршаков, Мухин, Зотов, Кетглас, — да и ваш покорный слуга все как один отказались участвовать в этом шапито.

Еще один театр абсурда — это, конечно, «Кулинарный поединок». Единственное, что может примирить меня с существованием этой программы, ее ведущий Оскар Кучера — своим обаянием и артистизмом он все же смог вывести идиотизм мероприятия в область добра. Тем не менее, так же как и в первом случае, вы никогда не увидите в этой программе настоящих шефов.

Третье и, пожалуй, самое сильное мое разочарование — испохабленная идея «Адской кухни». Шоу, которое собирает по всему миру миллионы телезрителей, превратилось у нас в жалкую самодеятельность и низкопробную пародию на реальную гастрономическую жизнь. Я с большим уважением отношусь к господину Мнацаканову — он талантливый бизнесмен и прекрасный ресторатор, но что такое шеф, он лишь приблизительно догадывается, поэтому программа смотрится как Comedy Club. Бессмысленные распоряжения, глупые придирки ради придирок — потому что это вроде как «Адская кухня» — и затравленные, не имеющие никаких особенных перспектив даже в случае победы повара. Таковы ингредиенты

плохо сваренного бульона этой передачи. Эту программу должен вести настоящий жесткий шеф, поработавший по всему миру и имеющий богатый опыт управления кухней в экстремальных условиях и в любой стране. Но проблема состоит в том, что съемки проходят на Украине и бросить ресторан на четыре месяца ради сомнительного качества передачи — мало кто сможет на это согласиться. Если бы хоть снимали в Москве Боюсь, и второе лицензионное шоу — «Мастер-шеф» — ждет та же печальная участь. Грустно, что две самые рейтинговые в мире кулинарные программы в России превратились в пшик.

С моей точки зрения, на телевизионной кухне, как и на кухне гастрономической, важнее всего идеальный баланс. Все ингредиенты должны сойтись воедино и создать так называемый «пятый элемент», который и поражает публику. И такое на нашем телевидении есть. В первую очередь это, конечно, проект Юлии Высоцкой «Едим дома». То, с каким изяществом и вдохновением она показывает рецепты, вызывает у меня искренний восторг. Каждый кадр наполнен смыслом и желанием поделиться своим умением и радостью с телезрителями. Да, она не профессионал, но она и не строит из себя шефа. Она талантливая домохозяйка, умеющая и любящая готовить для семьи и друзей. И программу свою Юлия делает для таких же творческих любителей. Баланс идеален. Программа смотрится на одном дыхании и с удовольствием. Кроме того, нужно отметить, что это шикарная начальная школа по ликвидации гастрономической безграмотности, а это я считаю крайне важным, так как профессиональным шефам заниматься подобными вещами некогда, да и неинтересно.

Точно такую же миссию исполняет Алексей Зимин. Жаль, что отсутствие артистизма и ярко выраженной пассионарности у ведущего делает программу немного занудной.

Ну и, наконец, я думаю, всеми любимый «Смак» — передача, не имеющая, в принципе, никакого отношения к кулинарии, но бесподобный Иван Ургант делает ее смешно. Возможно, хоть несколько человек после ее просмотра захотят хотя бы поджарить яичницу, что уже неплохо.

К сожалению, наших телевизионщиков больше интересует чернуха. Им бы найти и показать гнилую рыбу, просроченные продукты, большой удачей считается снять какой-нибудь ларек на вокзале с полнейшей антисанитарией, а вот заниматься культурным просветительством и учить людей чему-то хорошему им неинтересно: не будет рейтинга, считают продюсеры. Почему они держат нас за быдло и идиотов, до сих пор непонятно.

Мне однажды уже пришлось закрыть собственную программу, но то было больше связано с нехваткой свободного времени и началом мирового турне «Вокруг света с борщом и фуа-гра». Тем не менее я сказал продюсерам: если телеканал «Культура» готов запустить этот проект, я разорвусь, но найду время. Вы знаете, какая была реакция у руководства «Культуры»? Я оскорбил их в лучших чувствах. Оказывается, еда — это что-то низкое и плебейское, не имеющее к культуре никакого отношения. Вы понимаете? Если подобным мракобесием страдают руководители такого телеканала, о чем еще можно говорить?

2011 год, апрель. Ежегодное награждение ста лучших ресторанов мира. С гордостью могу отметить, что мои «Варвары» пять лет подряд входят в этот рейтинг. Но именно в 2011-м мы оказались в первом полтиннике, что считается особым шиком — это все равно как получить «Оскара» в кинематографе или «Букера» в литературе. Можете себе представить, сколько ресторанов в мире? Десятки миллионов, и попасть в пятьдесят лучших — несбыточная мечта, сладкий сон любого шефа. Каждый год в последний понедельник апреля в лондонском Guildhall проходит

торжественная церемония. Телевидение, журналисты со всего мира, красная ковровая дорожка, потрясающий зал старого собора с витражными окнами — словом, чистый Голливуд. Всем российским телеканалам были высланы специальные приглашения на аккредитацию, и никто — я повторяю, никто! — кроме Марианны Максимовской, не обратил на это событие никакого внимания. Я очень благодарен госпоже Максимовской. Она не дала мне окончательно спореть со стыда за наши СМИ.

Но самым позорным образом, как, наверное, и положено ему по статусу, повело себя НТВ. На следующий день после награждения в своих новостях они сделали короткую заметку, что, дескать, один из российских ресторанов вошел-таки в пятьдесят лучших, при этом не назвав ни мое имя, ни имя ресторана. Видимо, они считали это не достижением русской культуры, а банальной рекламой. Но тогда следующий шаг: «один из московских театров выступает в Лондоне». Плевать, что это Большой, билеты же продают, значит, это бизнес, значит, назвать — это прорекламирровать. «Один из российских дирижеров», «один из русских футбольных клубов», «один из российских фильмов»... Абсурд и мракобесие!

Критика — важнейший элемент развития любого вида искусства, и гастрономии в том числе. На Западе написаны целые романы, посвященные ресторанным критикам, снято множество фильмов и мультфильмов. В каждой цивилизованной стране существует как минимум один человек, который своей статьей может либо уничтожить любой ресторан, либо создать очередь у его входа. В этом есть и плюсы, и минусы. Я знаком практически со всеми ведущими гастрокритиками Европы. Всех их объединяет общая черта — они чувствуют тяжелое бремя ответственности. И каждый из них признавался мне: прежде чем написать разгромную статью, они проходят через все муки ада, взвешивая за и против, пытаясь найти

и вычленишь что-то положительное для того, чтобы не погубить карьеру шефа. Но если ресторан хорош, то здесь их не остановить. Они сыплют метафорами, не стесняются в хвалебных выражениях и с удовольствием рекомендуют его своим читателям.

Это очень важно, особенно для молодых шефов. Конкуренция столь высока, а ресторанов так много, что быть замеченным для начинающего очень и очень трудно. И задача настоящей критики состоит именно в том, чтобы зажигать новые звезды, поддерживать старые (если они этого достойны) или указывать забронзовевшим на их ошибки.

Нужно отметить, что типичный критик-звезда — это, как правило, человек в возрасте 40–50 лет, побывавший на всех пяти континентах, отужинавший во всех лучших ресторанах мира, лично знающий, а зачастую и водящий дружбу с великими шефами (что, кстати, в случае ошибки последних не мешает критику учинить разгром). Это люди с богатым опытом не только в области еды, но также живописи, музыки, литературы, хорошо разбирающиеся в вине и, самое главное, всегда оплачивающие свой счет. Только они пользуются безоговорочным доверием читателя. В их работе, кстати, немало риска: стоит один раз ошибиться, и твоему авторитету конец.

Вот почему самыми непререкаемыми судьями считаются журналисты Франции, Италии, Испании, а последние пять лет в эту когорту вошли шведы, датчане и американцы.

Большая проблема в этом смысле объединяет две страны — Россию и Англию. Английские гастрономические критики — притча во языцех. Они как известные представители северного народа в наших анекдотах. Ну а российские критики не поминаются даже в притчах.

Что объединяет английскую и русскую гастрономическую журналистику? И те, и другие никогда и никуда не ездят. Одни не высовывают нос дальше *Mayfair*, вторые

не знают, что находится за пределами Садового кольца. И те, и другие в состоянии говорить только на родном языке, что лишает их коммуникации с зарубежными коллегами. Игнорирование гастрономических фестивалей, а также желание поесть на халяву лишает их уважения не только поваров, но и коллег. Отсюда результат: покормили бесплатно, загрузили ящик вина в багажник — прекрасный ресторан. Принесли счет — ужасный.

Я уже говорил о мерзком пасквиле в Guardian про ресторан Novikov в Лондоне. Это типичный случай подобной критики. К счастью, лондонцы прекрасно знают своих журналистов и не дают обвести себя вокруг пальца.

А вот в Москве положение куда хуже — по той простой причине, что у нас гастрономическую критику вообще никто не читает. Оно и понятно: на сегодня нет ни одного журналиста, который обладал бы необходимым опытом, знаниями и мог бы претендовать на место лидера гострожурналистики. Таким лидером мог и должен был стать Алексей Зимин, но, к моему великому сожалению, он предпочел карьеру шефа и ресторатора. Хочу сразу оговориться, что я уважаю его выбор. Просто досадно, что мы потеряли талантливого журналиста, но не приобрели столь же талантливого шефа. Быть ресторатором и одновременно главным редактором кулинарного журнала — явный конфликт интересов, это лишает Алексея объективности, а следовательно, и доверия.

Еще один мой любимый журналист (не буду скрывать), Гена Юзефавичус, мог бы занять пустующий пьедестал, но, увы, он — профессиональный путешественник, и в силу интересов ему больше нравится писать о странах в целом, масштабно передавая дух и настроение, касаясь кухни лишь как части культуры. При этом у него богатый опыт, он постоянно посещает гастрономические фестивали и дружит со многими выдающимися шефами во всем мире, так что надежда есть.



Света Кесоян тоже ушла в рестораторы и, как честный человек, бросила писать критику — а жаль, очень жаль. Надеюсь, в бизнесе ей будет сопутствовать удача.

Даша Цивина — умная, интеллигентная, талантливая. Но в силу формата, который диктует ей «Коммерсантъ», обязана писать только о вновь открывшихся ресторанах, что с критикой никак не может быть связано.

В нормальном варианте, если только ресторан создал не маститый шеф, нужен минимум год для того, чтобы попасть на страницы газет. У нас же, как и в Англии, все происходит наоборот. Нам нужны какие-то жареные факты, как будто открытие ресторана — это не серьезная долгосрочная работа, а некое ЧП, которое завтра будет уже неактуально.

Анна Кукулина — единственный на сегодняшний день журналист, пишущий о еде, неодобрения которого я боюсь. Постоянное присутствие на всех важных конгрессах, дружба с великими поварами из разных стран и оплаченные счета делают ее мнение профессиональным, заставляющим с ним считаться.

Остались еще две девочки — Аня Тюрина и Надя Сухова, — очень хорошие, обожаю приглашать их к себе в гости. Но, к сожалению, в гастрокритике молодость является отрицательным фактором, так что вернемся к ним лет через 10–15.

Вот в общем-то и весь наш гастрономическо-критический олимп. Даже не знаю: может, закрыть ресторан и заняться этим самому? Хотя, кажется, есть идея получше.

Раньше говорили: «критикуешь — предлагай», и я полностью согласен с этим высказыванием. Критика, лишённая рациональных предложений, напоминает или лай злобной собаки, или скулеж неудачника. Поэтому вот мои мысли о том, как можно было бы исправить ситуацию.

Так как в ближайшее время появления Michelin, а также других более-менее значимых международных рейтингов

в Москве ожидать не приходится, нужно взять дело в свои руки и, возможно, использовать американский опыт. Ведь до сих пор созданный американцами Zagat имеет большее влияние в Америке, чем Michelin. Это могло бы выглядеть так: создается некоммерческий фонд (к примеру, с названием «Русский стол»), организуется совет директоров этого фонда (куда вошли бы люди, хорошо понимающие, что такое гастрономическая культура, и при этом достаточно богатые, чтобы их нельзя было подкупить; они не должны быть владельцами ресторанов либо поставщиками продуктов и вина). Все владельцы ресторанов отчисляют в этот фонд некую сумму с каждого своего заведения. На эти деньги нанимаются десять инспекторов, которые пройдут обучение, стажировку в Michelin (крайне важно, чтобы этих людей никто не знал в лицо). Из этих же денег они станут оплачивать свои счета в ресторанах для того, чтобы ничем не отличаться от обычных гостей. Дабы не тратиться на печатные издания, я считаю, достаточно сайта, где один раз в неделю будут публиковаться их отчеты. При этом существенно, чтобы рестораны, которые получили неудовлетворительные отзывы, повторно проверялись не позднее чем через месяц, то есть хозяину и шефу дается шанс исправить указанные недостатки. Рестораны же, получившие наивысший рейтинг, могут проверяться раз в год. И, боже упаси, никаких церемоний награждения, никаких расходов, не относящихся впрямую к гастрономической критике.

Думаю, многие рестораторы скажут, что это утопия. Но если, дорогие мои бизнесмены, вы серьезно задумаетесь, то поймете, что тут — единственный выход из того тупика, в который вы сами себя загнали. Сейчас каждый из вас боится открывать рестораны, работающие с действительно хорошими продуктами. Вы все стремитесь уйти в сегмент дешевых кафе. Простые люди не могут знать, почему, например, баранина в одном месте стоит столько, а в другом

— в два или три раза дороже. Им никто и никогда не объяснял разницу между дикой рыбой и фермерской, напшигованной комбикормами с ГМО и антибиотиками. Их никто и никогда не посвящал в отличия между животными и птицами, выращенными на свободном пастбище, и стойловым скотом, в рацион которого входили пищевые добавки для роста и набора веса.

Сегодня все мы завалены заокеанским мясом. 99 процентов ресторанов работает именно с этим продуктом, который компании-поставщики пытаются представить нам свежим и охлажденным. Но включите мозги: даже если это мясо доставлялось самолетом (а я уверен, что это не так — слишком дорого), в любом случае 24 часа полета в багажном отделении! Думаете, там в точности соблюдается температурный режим? О какой свежести можно говорить в этих условиях? Или, может, вы думаете, что мясо путешествует первым классом? Но, скорее всего, транспортировка происходит морем и занимает как минимум две-три недели. А затем таможня в порту (это еще пара дней), фура до Москвы (плюс еще 3–4 дня), и в итоге мы покупаем якобы свежее охлажденное мясо.

Любой нормальный повар с ходу может определить, было мясо заморожено или нет. Но нам приходится молчать. Поставщики обманывают нас, мы закрываем глаза и, в свою очередь, вводим в заблуждение гостей. Потому что это именно они хотят купить подешевле, не задумываясь над тем, откуда в конце концов берется низкая цена.

Ежедневно отвечая на вопросы гостей, почему у меня все стоит в два, а то и в три раза дороже, чем в других ресторанах, мне приходится читать целую лекцию о разнице между говядиной из Европы и говядиной из Австралии, птицей из Бресса и петелинской курицей. Но проблема в том, что в глубине души, по старой совковой традиции, гости до сих пор уверены, что повар их всегда обманывает.

Поверьте мне, в хорошем ресторане шеф скорее отрежет себе руку, чем сделает что-то не так или попытается вас одурачить. Скорее всего, порция будет больше, чем заявлено, но уж никак не меньше.

Кстати, вопрос порций, с одной стороны, важный, а с другой — довольно смешной. Нынешние так называемые гастрономические критики уделяют размеру чуть ли не основное внимание. Но ведь это — глупость несусветная! У меня есть блюдо-бестселлер — гречневая каша со сморчками и фуа-гра в соусе из белого трюфеля. Так вот, прежде чем рассчитать количество всех ингредиентов, я проводил специальные консультации с врачами, для того чтобы точно выяснить, какой размер порции не будет человеку во вред. Блюдо очень вкусное, гости каждый раз говорят, что им мало, требуют добавки, а я категорически запрещаю это делать. По всей видимости, ваша поджелудочная железа волнует меня куда больше, чем вас самих.

Вот лишь несколько примеров, почему нам жизненно необходима независимая, а главное, компетентная гастрономическая критика. Она нужна прежде всего вам, дорогие мои читатели. Скажите, неужели вам не хочется хотя бы два раза в год прийти в ресторан красиво одетыми, а не в кедах и джинсах, сесть за стол, накрытый хрустящей, накрахмаленной льняной скатертью, пить вино из хрустальных бокалов и получать изысканную еду на фарфоре, вкушая ее серебряными приборами? Черт побери, пусть это стоит дороже, но оно того стоит! Такие ужины остаются с вами на всю жизнь.

И еще о телевидении. Критики с моей стороны было достаточно, пора что-то и предложить. Мне очень нравится передача Александра Гордона «Закрытый показ». Смотрите, догадались ведь, осознали, что есть кино, так сказать, площадное, собирающее кассу по всему миру, а есть фильмы, как придумали их называть, «фестивальные»,

или «кино не для всех». Господин Гордон, будучи глубоко погруженным в тему кинематографа, отлично понимает разницу и всеми силами пытается нам ее разъяснить, делая это с большим успехом. Конечно, фильмы, которые он отбирает для своей программы, не станут в одночасье бестселлерами, но те 15–20 процентов населения, искренне любящие киноискусство, имеют возможность насладиться работами мастеров, которые никогда не выйдут на большой экран. Возможно, это не так «интересно», как многочисленные скандалы-интриги-расследования, и все же я считаю, что это один из лучших проектов.

По аналогии с программой Гордона я предложил бы сделать «Закрытый ужин», где, скажем, шесть экспертов ужинают в ресторане, а потом в студии обсуждают, что было хорошо, что плохо, и пытаются отстоять свое мнение. При этом опять же (да простит меня Александр за плагиат) в студии обязательно должны присутствовать: шеф-повар (он же режиссер), хозяин ресторана (он же продюсер), метрдотель (он же оператор). Еду снимать крайне сложно, так как две основные составляющие каждого блюда — запах и вкус, — к сожалению, современное телевидение передать не в состоянии (в европейских странах, в Америке и Азии созданы целевые операторские и режиссерские курсы, которые специализируются только на съемках еды). Именно поэтому так важно иметь грамотных комментаторов-интерпретеров, умеющих говорить о еде и в состоянии при помощи слов и видеоряда донести до зрителя смысл и вкус любого блюда. Вот тогда разразились бы настоящие баталии, гастрономические войны, интересные для телезрителей. Это был бы образец гастрономического искусства и хорошего вкуса.

Переоценить важность такой программы для шеф-поваров и сельского хозяйства невозможно. Только в споре экспертов и шефов может родиться та истина, которая доставит нам с вами настоящее удовольствие. Описал

проект весьма поверхностно, чтобы не отдавать его бесплатно. Уверен, при правильном подходе к делу рейтинг порадовал бы даже наших циничных продюсеров.

Могу предложить и еще одну идею, но на этот раз уже для ученых. Как вам нравится название диссертации «Роль повара в истории»? Поверьте, если покопаться в архивах, можно найти множество изумительных документов, где повара играли роль «серых кардиналов», наперсников и зачастую серьезно влияли на ход развития цивилизации. Скажем, когда монголы завоевали Китай, они очень быстро переняли местные традиции, в том числе и в еде, не дав погибнуть Великой китайской императорской кухне. После завершения всех официальных обедов повар вызывался в центр зала, и Великий хан лично его представлял.

Я уже не говорю о Европе, где отношение к еде всегда было более чем серьезным. И все же однажды мы утерли нос французам. Было это во времена авиньонского пленения пап. В Авиньон прибыл русский посол, в честь которого был устроен обед. Когда он увидел, что вся еда — холодные закуски, горячие закуски, основные блюда — сервирована одновременно и на столе нет свободного места, то был ошарашен таким французским варварством и не постеснялся высказать свое удивление. На вопрос французов о том, как это происходит в России, посол пояснил, что блюда у нас подаются отдельно и поочередно, начиная с холодных и заканчивая горячими. Французы нашли это логичным и разумным.

Вот она, ирония исторической судьбы: теперь стол, заваленный едой, считается *a la russe*, а поочередная подача — французской.

Видите, как много интересного таит в себе гастрономический мир.

Шаг в известность

Куршевель. Кто из россиян не знает или хотя бы не слышал об этом развеселом городе во французских Альпах, месте паломничества российских олигархов, чиновничества и московско-петербургской тусовки? Местечке, где днем искрится снег, а вечером — бриллианты и шампанское, где любая самая простая пиццерия в три раза дороже, чем на любом другом альпийском курорте? Где ни за что, по ложному обвинению был арестован сам Михаил Прохоров?

Волею судьбы мировое гастрономическое турне ресторана «Варвары» началось именно здесь, в гостинице Les Airelles. И если, как вы уже понимаете, Куршевель — самый дорогой курорт, то Les Airelles — это один из самых дорогих его отелей. Значит, прямо с корабля (то бишь с самолета, приземлившегося в Женеве) мы попали в самое пекло, или вляпались в *crème de la crème*, кому как больше нравится.

По контракту с отелем мы должны были дать один ужин на сто персон на русское Рождество. Французы принимали нас радушно, с искренним интересом людей, пришедших в зоопарк, но никак не могли поверить, что в России есть повара, умеющие что-то, кроме как намазать икру на ломоть хлеба.

Местный шеф встретил меня объятиями и с ходу предложил выпить водки. Узнав, что я не пью крепкий алкоголь (он перечислил все: коньяк, арманьяк, виски, джин), со вздохом сожаления открыл бутылку шампанского. После нескольких глотков мы вышли на террасу погреться на солнышке и обсудить стратегию предстоящего ужина. «Скажи, ты правда русский?» — был его первый вопрос. Тогда я к этому еще не привык и, немного стесняясь, полез за паспортом. Помолчали. Допили шампанское.

И он произнес: «Твое меню состоит из двенадцати подач. На ужине будет сто человек. Как ты собираешься отдавать тысячу двести блюд за два с половиной часа?». В ответ я поинтересовался, сколько поваров он может предоставить мне в помощь. «Всех, — ответил он. — Но, по моему мнению, это все равно мало». Я посоветовал ему не нервничать и сказал, что если все будут исполнять мои команды, то мы разыграем эту партию точно и без ошибок. Сказать-то сказал, и даже вполне заливхватски, но сердце мое почему-то билось где-то в области живота.

Сюрпризы не заставили себя долго ждать. В первую очередь не хватало тарелок нужных мне размеров и форм. Пришлось долго и нудно разыскивать food&beverage-менеджера, прятавшегося от меня, как черт от ладана, поскольку больше всего на свете ему не хотелось вскрывать склад с новой посудой. Но тут накатило новое горе, которое помогло разрешить предыдущее. Фигура генерального менеджера (а это, поверьте мне, действительно Фигура — высокая черная женщина с гривой каштановых волос, обладающая всеми достоинствами) прервала мои метания и, обворожительно улыбаясь, промурлыкала: «Шеф, вы пользуетесь большой популярностью. Спешу вас обрадовать — на ваш ужин мы уже продали 157 билетов». Только моя природная сдержанность и величие стоящей передо мной Черной Кошки заставили меня проглотить все ругательства, что я помню со времен сержантства в армии. Пытаясь быть таким же gentil, я посетовал: тарелок не хватает и на сто человек, из списка продуктов, который я высылал месяц назад, есть, дай бог, половина, а 60 литров азота, так необходимого мне, отсутствуют вовсе. И опять мурлыканье: «Но шеф, вы должны понимать, это же деньги. Мы постараемся все уладить». «Как? — усмехнулся я. — Уже сорок минут я ищу вашего f&b-менеджера — возможно, он заблудился где-то в горах на лыжах?». Кошка мгновенно обернулась тигрицей. «Идите в бар что-нибудь

выпить, и я обещаю, что через пять минут мой помощник все сделает». Я предпринял последнюю слабую попытку отвертеться от лишних пятидесяти семи ртов: «Мадам, но ваш ресторан рассчитан всего на девяносто мест. Мы и так взяли десять человек дополнительно, куда же мы посадим еще пятьдесят семь?». На ходу обернувшись, она бросила: «Не ваша забота, шеф. Мы закроем на этот вечер ресторан Пьера Ганьера».

«А вот это уже конец, — весело подумал я. — Закрыть ресторан Ганьера, обладателя десятка мишленовских звезд, гуру французской гастрономии, означает нажать себе врага на всю жизнь». Я поплелся в бар, заказал кофе. Народ потихоньку возвращался после покатушек на обед. Ко мне подошла добрая знакомая Света Самарянова. Обрадовавшись встрече, предложила по шампанскому. «Какое на хрен шампанское?! — гаркнул я. — У меня азота нет!». Света посмотрела на меня как на умалишенного и тихонечко-тихонечко, бочком-бочком пошла в другой конец бара. Хорошо, что умная женщина не обиделась, теперь мы вспоминаем это со смехом.

«Ну ладно, — рассуждал я. — Склад откроют, тарелки будут. Продукты, уверен, тоже подвезут — все же Франция, а не Зимбабве. Но где брать этот долбаный азот? Местный шеф боится его как огня, да и вся команда тоже. Я это понял, когда они начали спрашивать нас, привезли ли мы специальные костюмы, перчатки и маски. Ребята явно пересмотрели фантастических фильмов».

Допив бурду, которая почему-то называлась «эспрессо», я пошел к консьержу выяснить телефон ресторана Le Chabichou, так как был мельком знаком с шефом — пересекались пару раз на конгрессах. Счастье, что он вспомнил меня. «Конечно, коллега, pas de soucis! Через два часа будешь иметь. 60 литров точно хватит?». А еще говорят, что французские шефы arrogant — вот уж выручил, так выручил!

И все же перспектива закрытия ресторана Ганьера меня мало радовала. Знаю, как болезненно к этому относятся все шефы, и я в том числе. Вернувшись на кухню, я застал чудную картину: вся французская бригада, побросав работу, с фотоаппаратами и телефонами окружила моих поварят и с воплями удивления, а иногда и восторга снимает их священнодействие по подготовке к ужину.

«Мальчики, будет 157 человек. А значит, делаем заготовок на 160». «Мальчики» уныло пропели: «Да, шеф». Радость на их лицах отсутствовала. Не успел включиться в работу, как меня вызвали в центральный офис. Теперь я попал на растерзание пиар-менеджера. Оказывается, на ужине будет французское телевидение: три камеры, звукорежиссер, ведущий и ассистент — итого шесть человек. А на 7 утра следующего дня назначены фотосессия и интервью с Paris Match. Мой намек, что вроде бы я хотел покататься на лыжах, был воспринят как речь врага народа. Никогда мне не везло с халявой! Быть в Куршевеле и не кататься — это испытание, доложу я вам.

Худо-бедно к 8 вечера все было готово. Даже команда ресторана Ганьера выстроилась на брифинг. Я подошел к их шефу и попросил передать Пьеру, что это не моя вина и не мое решение, на что веселый парнишка родом из Алжира, сверкая белозубой улыбкой, беспечно ответил: «Брось, шеф, не волнуйся! Он даже не узнает». (Потом выяснилось, что все же узнал.)

Последние минуты. Гости уже начали собираться на коктейль. Я расставил по местам французов и русских таким образом, чтобы на каждый пост приходился один мой су-шеф плюс три-четыре местных помощника. Мы сконструировали огромный мизанплас на 157 тарелок. На кухне повисла тишина — и мои ребята, и французы были напряжены. Тут меня разобрал нервный хохот — черт возьми, прямо Бородино какое-то! Я вышел в зал приветствовать гостей. Черная Кошка была сама

любезность, представляла меня всем и каждому, не забывая при этом элегантно позировать фотографам. Я вернулся на кухню, и дурдом начался.

Первую подачу задержали минут на пять, что, в принципе, приемлемо на таком гала-ужине. Сказать по чести, французы очень старались, работали просто отлично. Им было крайне тяжело, так как все, что мы делали, они видели первый раз в своей жизни. Но минут через пятнадцать работа покатила как по маслу.

С появлением французского телевидения «масло» тут же закончилось. В и без того тесной кухне наличие лишних шести человек с камерами и софитами, с микрофонами на палках создало особенно «душевную» атмосферу. Тарелки, готовые к отдаче, вдруг стали лететь на пол. Места для поваров перестало хватать катастрофически. Телевизионщики, как и таксисты, во всех странах одинаковы (за что винить их в общем-то сложно, такова профессия): бесконечные вопросы, больше половины которых раздражают дилетантством, желание операторов занять лучшие точки для съемки, приводящее к тому, что повара вынуждены останавливать работу. Короче говоря, они сумели внести в наш дурдом яркость и веселье — даже французская часть команды перешла на мат. Хорошо, что длилось это всего полчаса. Тем не менее четвертую подачу постигла участь первой: задержка на 10 минут.

С трудом выпроводив телевидение, мы снова взяли кухню в свои руки. Но не забывайте — это было русское Рождество, так что скучать долго не пришлось. К моменту отдачи предпоследнего основного блюда (как сейчас помню, это были лангустины) на кухню не вошла, а именно ворвалась развеселая русская компания с бутылками водки под мышкой и шампанского в руках. На заднем плане маячил абсолютно обалдевший метрдотель (видимо, прорываясь, компания просто подвинула его к стенке, и теперь он только размахивал руками и молча открывал

рот) — в глазах его застыл ужас. Желание хлебосольных русских ребят немедленно угостить всю кухню водкой было неудержимо — русская снежная лавина решила завалить нас бухлом. Мои заверения в том, что мы обязательно выпьем, но после работы, увязли в крепких объятиях и громких криках: «Толян, братан! С Рождеством!». Радостные глаза поваров окончательно похоронили мои надежды на предотвращение всеобщего буйного веселья.

Кое-как вырвавшись и бегая между русскими и французами, как в американском футболе, где пинком, а где тычком я все же смог отдать два последних блюда.

В перерыве перед десертом меня вызвали в зал — гости хотели фото на память. Судя по довольным лицам и очереди из желающих получить автограф, я понял, что все страшное уже позади, и потребовал себе огромный фужер шампанского, который и хватанул единым махом. Настроение улучшилось. Десерт — и все, вот она, свобода!

Ребята остались выпивать вместе с французами, дружба народов стремилась к апогею, а я пошел гулять по ночному Куршевелю. Толпы наших соотечественников веселились повсюду, заполнив бары и ночные клубы Богом благословленного места.

Еле проснувшись на следующее утро, чувствуя себя совершенно изможденным, я спустился в лобби отеля. Бармен, узнав меня и чутко оценив мое состояние, сделал мне такой двойной эспрессо, что Италии остается только всплакнуть.

Ребята из Paris Match были уже здесь — журналистка и фотограф. Моя норковая куртка, наброшенная на плечи, привела их в неописуемый восторг. «Медведь! Настоящий русский медведь! — бегая вокруг меня, кричал фотограф. — Мы будем снимать русского медведя!». И понеслось. «Русский медведь» у входа в отель. «Русский медведь» на лошади, в санях, у саней — хорошо не заставили лезть под сани. В общем, полтора часа развлечения

окончательно меня доконали. Вот так и поймешь, что труд моделей все же не столь легок, как кажется. Увидев мою потухшую физиономию, съемки на натуре фотограф решил прекратить. Мы переместились в лобби отеля, где я достаточно быстро ответил на вопросы и пошел проверять своих ребят — все ли готовы к отъезду.

Даже сейчас, после стольких лет, каждый раз на гастролях я чувствую себя таким старшим пионервожатым — все же хорошо, что прошел сержантскую школу. До свидания, Куршевель! Лиха беда начало.

Следующим нас ожидал Париж, сердце города — Place de la Concorde, Hôtel de Crillon, любимое место американских президентов и прочих сильных мира сего. Ресторан Ambassador, похожий на древнеримские термы: мрамор всех оттенков коричневого — от бежевого до эспрессо, позолота, хрустальные люстры. И легендарный шеф Жан-Франсуа Пьеж, добывший для этого места две звезды Michelin и только что его покинувший.

Персонал ресторана напоминал команду корабля, мечущегося в бурю со спущенными парусами. Молодой Кристофер Аш, только что назначенный «капитаном», пребывал в явной растерянности. Команда — в состоянии, близком к бунту. Пожалуй, это были самые трудные гастроли, которые выпадали мне в жизни.

На все вопросы о недопоставленных продуктах, отсутствии необходимых и предварительно заказанных кухонных гаджетах я получал один и тот же дурацкий ответ: «Месье Пьеж, уходя, все забрал с собой».

В итоге мое терпение лопнуло. Пользуясь тем, что одним из су-шефов была волевая американская девушка, имеющая на кухне авторитет, я попросил ее устроить общий сбор, на котором произнес речь в лучших традициях голливудских фильмов. О том, что сдаваться рано, что уход капитана еще не означает гибель корабля, что если все найдут в себе силы сплотиться вокруг нового шефа,

а также принять меня не как врага, а как своего коллегу, то победа будет за нами. Ответы «все унес месье Пьеж» больше не принимаются, так как я надеюсь, что их мозги, души и профессиональную гордость он унести не смог. Моя пылкая речь вызвала благодарный взгляд Кристофера и большинства повара — но не всех, увы, не всех.

Тем не менее удалось выиграть время. Я оставил своих ассистентов под присмотром Наташи Паласьос, помощь которой трудно переоценить. Она была с нами с утра до вечера, всеми силами помогая в организации дела. Я очень рад, что эта маленькая сильная женщина, искренне преданная искусству гастрономии, сумела-таки организовать в Москве лучший, с моей точки зрения, гастрономический фестиваль Omnivore — чего ей это стоило, одному богу известно. А тогда, много лет назад, в Hôtel de Crillon она была добрым ангелом-хранителем для всей моей команды.

На следующий день я узнал, что «завербованная» мной американка разбилась на скутере по пути на работу, — и тут же проявились местные зачинщики кухонной смуты. В отсутствие ее железной руки они решили поднять буйны головушки и начали подстрекать коллектив, выражая сомнение в профессиональной пригодности молодого шефа и целесообразности подчиняться «какому-то русскому», разглагольствуя на тему бесспорного приоритета французов на кулинарном фронте. Понимая, что помощи больше ждать неоткуда, я достаточно быстро вычислил главаря и, по старой русской традиции, предложил ему «выйти поговорить». Курительная зона для персонала Hôtel de Crillon хороша тем, что там нет камеры видеонаблюдения. После непродолжительных, но весьма жестко аргументированных русско-французских переговоров на кухне наконец-то воцарилась рабочая атмосфера.

Дальнейшее развитие сюжета было «под копирку» с Les Airelles — долгие поиски необходимой посуды, длительные

(но все же успешные) розыски необходимого кухонного оборудования, которое якобы «унес с собой Пьеж», и первый искренний интерес местных поваров к тому, что мы собираемся готовить.

Не обошлось без курьезов. Именно на гала-ужине в Ambassador впервые было представлено блюдо из раскрытого яйца в сугробе из сморчков и инъекции белого трюфеля, которое впоследствии стало мега-хитом и одной из визитных карточек современной русской кухни. Название его — «Русская лужайка». Красота подачи и оригинальность заключаются именно в инъекции, которую делают официанты непосредственно перед гостем, а для этого нужны шприцы.

Напомню, что гастролы в Париже были рассчитаны на пять дней, то есть приблизительно на 250–300 человек, так как Ambassador — небольшой гастрономический ресторан, имеющий 50–60 посадочных мест. Ну и, конечно, про 300 шприцев, которые мы указали в списке специального оборудования, французы забыли. Прекрасно понимая, что на мой вопрос «Где шприцы?» я получу ответ, что это безобразник Жан-Франсуа Пьеж (на самом деле повар огромного масштаба и яркого дарования, к тому же мой хороший приятель) унес их, покидая ресторан, я попросил своего метрдотеля сходить в ближайшую аптеку, дабы закончить с этим недоразумением. Единственное, о чем я не подумал, так это то, как он будет выглядеть в аптеке, исполняя мое поручение.

Итак, представьте: Париж, уже наполненный до краев иммигрантами, ведущими сомнительный образ жизни, особое отношение к людям, не говорящим по-французски, кварталы с горящими покрывками и автомобилями. И посреди всего этого великолепия в аптеке в самом центре Парижа появляется простой русский парень, который на незамысловатом английском просит продать ему триста одноразовых шприцев. Немая сцена, почти «Ревизор».

Ошалевший провизор, трясясь и нечленораздельно извиняясь, уходит за инструкциями к менеджеру. Никто не знает, о чем они совещались: вызвать полицию или сразу отдать все деньги из кассы? Но, судя по тому, что директор нашел в себе мужество выйти в зал, ярко выраженная «русскость» лица моего метрдотеля вызвала в нем больше любопытства, чем страха.

— Месье, — сказал он. — Если я правильно понял, вам нужно триста шприцев. Не тридцать, не три, а именно триста.

— Именно так, — ответил мой метр.

— Могу я полюбопытствовать, зачем, — спросил управляющий.

— Для приготовления еды.

— Еды? Вы уверены? Это что за еда, требующая медицинских инструментов?

И здесь мой метр пустился в долгие разъяснения о том, что такое современная русская кухня и что именно сегодня вечером парижане будут иметь удовольствие познакомиться с ней.

Уловив слова Hôtel de Crillon, Ambassador и «русская кухня», француз облегченно вздохнул, приказав доставить все необходимое в отель, и, пользуясь знакомством с моим метрдотелем, попросил его заказать столик на две персоны на ближайший вечер. «У нас есть много своих сумасшедших, — сказал он. — Пьер Ганьер, Марк Вейра, Тьерри Маркс. Но попробовать соус из шприца — такого я пропустить не могу».

Мой метр покидал аптеку с «чувством глубокого удовлетворения». А вечером грянул бал. Недостатка в гостях не было и в помине. Гала-ужин посетили французские сенаторы, бизнесмены, ведущие дела с Россией, почтили своим присутствием господин Орлов, посол Российской Федерации во Франции, с торговым атташе и помощником по культуре и так называемый VIP-гость,

о котором французы говорили не иначе как с придыханием, — главный сомелье Франции, отмечавший в тот день свою серебряную свадьбу.

Подача еды и сервис шли на одном дыхании, несмотря на то, что телевидение России и Франции успешно доставляло нам множество хлопот. Пытаясь все заснять, телевизионщики, как им и положено, не стеснялись в выборе позиций и не задумывались над тем, мешают они нам или нет.

Наконец, дело дошло до десерта. Настало мое время выйти в зал. Что меня ждет — аплодисменты или тухлые яйца, — станет известно через несколько секунд. Поправив китель, посмотревшись напоследок в зеркало, влекомый генеральным менеджером отеля, я шагнул в неизвестность. Выйдя на середину зала, я физически ощутил тишину. Пан или пропал?

Так и хочется написать в духе газеты «Правда»: раздались долгие, продолжительные аплодисменты, переходящие в овацию. Тем, кто сомневается, советую обратиться к YouTube — там все видно и слышно. Зал встал — все до единого человека. Расчувствовавшийся посол решил держать речь. Находясь в эйфории от произошедшего, он долго и подробно, на хорошем французском объяснял сходство наших культур, давнюю дружбу и дошел даже до совместной борьбы против фашизма.

В это время торговый представитель отвел меня в сторону, чтобы познакомить с влиятельными французскими бизнесменами, один из которых помимо благодарности за интересный вечер высказал мне следующее соображение: «Вы знаете, шеф, что каждый год в Париже в течение одного месяца проходит русская выставка? — Здесь он выразительно посмотрел на нашего атташе. — Каждый год вы тратите миллионы и 30 дней для того, чтобы представить вашу страну в лучшем виде во Франции. — Здесь он начал напрямую обращаться к нашему дипломату. — А вот

этот парень, — сказал он, указывая на меня (я простил ему излишнюю фамильярность), — за два часа и 180 евро доказал, что русские могут преподать нам урок даже в гастрономии».

Французская пресса потребовала от меня нескольких слов в продолжение речи нашего посла. Обратившись к присутствующим на французском (текст я учил целый день не без помощи все той же Наташи Паласьос), я вызвал новую волну возбуждения. Молодая французская журналистка, бесцеремонно схватив нашего посла за руку, попросила его позировать вместе со мной для газетной фотографии, при этом постоянно повторяя: «Вот почему такая кухня! Он даже говорит по-французски!».

Здесь нужно отдать должное русской дипломатической школе. С вежливо-отрешенным видом наш посол ответил (не могу сказать иначе): «Успокойтесь, мадемуазель. В России все повара владеют французским языком». Bravo и еще раз bravo!

Уставший и довольный, нарушив все правила этикета, как был в поварской форме, я вышел курить к центральному входу в отель. Рядом со мной оказался пожилой француз невысокого роста, с удовольствием дымящий маленькой сигарой. Мы улыбнулись друг другу. «Извините, шеф, — сказал он мне, — но вынужден признать, что сегодняшняя еда и подбор вина были э-э-э как сказать исключительными!». «Благодарю вас», — ответил я. А дальше последовал вопрос, который я слышу на протяжении последних восьми лет: правда ли, что я русский, и если русский, то именно рожденный в России, а не выходец из среды эмигрантов. Убедившись в моем происхождении, он перешел на отвлеченные темы, и вскоре мы вернулись в зал. Зеркальная дверь ресторана Ambassador не успела закрыться, как все камеры французских журналистов нацелились в нашу сторону. Выдержав последнюю фотосессию, мы любезно раскланялись, и я поспешил на кухню — проверить, чем

занимаются мои подопечные. Радость на кухне не уступала веселью в зале. По случаю такого триумфа французы даже открыли шампанское, что уже совсем выходит за рамки традиционного местного гостеприимства. Подняв бокал, я произнес тост за русско-французскую гастрономическую дружбу и слова благодарности всем, кто работал со мной в этот вечер, а заодно поинтересовался, знает ли кто-то маленького господина, с которым я курил у входа в отель и вернулся в ресторан. Местные официанты дружно рассмеялись: «Шеф, да вы что?! Это же и есть легендарный французский сомелье, о котором мы вам твердили целый день». До сих пор не могу себе простить, что по беспечности и незнанию не взял у него визитной карточки. Даже не попросил прислать мне совместное фото! Это был хороший урок. В дальнейшем я стал относиться более серьезно к таким моментам, как случайные знакомства.

Все последующие годы вплоть до закрытия отеля на реконструкцию, будучи в Париже по работе или проездом, я останавливался только там — особую атмосферу, которой окружают тебя коллеги, нельзя купить ни за какие деньги. Искренние приветствия и объятия создают ощущение дома. Ну и, конечно, не обходится без маленьких, но страшно приятных мелочей, как то: постоянное шампанское в подарок, не вошедшие в счет эспрессо и другие напитки, молниеносное дружеское обслуживание без лизоблюдства в надежде на чаевые, предоставление лучшего столика, даже если свободных мест нет, и постоянные возгласы «Привет, шеф! Как дела?».

Обязан сказать, что за это время Кристофер Аш превратился из краснеющего по поводу и без юнца в настоящего профессионала. Наблюдать за его работой доставляет мне огромное удовольствие. Уверен, что в будущем его ждут великие свершения.

Сейчас отель и ресторан переживают глобальную реконструкцию. Это, конечно, никак не связано, но почему-то

я перестал бывать в Париже. Закрыты Ritz и Plaza Athénée, Янник Аллено покинул Le Meurice, город изменился, как изменилась и вся наша жизнь. И все же я знаю, что вернусь туда. Там ждут меня друзья и мои воспоминания. Да и, как ни крути, «Париж стоит мессы».

Набережная Круазетт, Канны. За окном такси проплывает Дворец фестивалей. Я вдруг понимаю, почему таксист в аэропорту Ниццы тут же меня узнал. Мой портрет с хитрым прищуром и наглой улыбкой встречал каждого на въезде в отель Martinez.

«Видите, месье, — сказал мне таксист, указывая на мое изображение. — Вас знает весь город. Оставьте мне подпись на чеке — все равно за вас платит отель, а для меня это лучшие чаевые». Лихо подрулив к входу, вызвав щелчком пальцев бэлл-боя, пожелав мне хорошего дня, он исчез в суматохе курортного города. Войдя в лобби отеля, я встретился с помощником генерального менеджера, который явно уже меня ожидал.

Это были первые гастроли, когда я себя почувствовал звездой. Отголоски работы (я имею в виду газетные статьи и телевизионные передачи по поводу Куршевеля и Парижа) не заставили себя ждать. Отношение к нам со стороны французов кардинально изменилось. Наконец-то мы перестали быть медведями, умеющими играть на балалайке, а превратились в своих ребят, делающих одно и то же дело. Впервые все продукты были заказаны, кухонное оборудование стояло на месте, тарелок нужной конфигурации — в избытке, и в дополнение — четко расписанный тайминг-лист со стороны пиар-менеджмента отеля. Что вы хотите: La Palme d'Or — официальный ресторан Каннского фестиваля. Кому как не их рг-службе продемонстрировать свое умение общаться с французской прессой!

Шеф Синикропи, с виду суровый и жесткий, но увлекающийся живописью и керамикой человек, тронул мое сердце навсегда. Будучи как-то с оказией в Москве,

он пришел ко мне на ужин в амплуа такого супербрутального мачо — одежда от Харли Дэвидсона, темные очки, трехдневная щетина. Попробовав мою еду, высказался предельно ясно: «Хочу поработать с тобой вместе». И придумал очень интересный формат, которым я пользуюсь до сих пор: ужин в четыре руки.

Это именно ему, Синикропи, принадлежит изобретение, примиряющее шефов и дающее им возможность раскрыться с наилучшей стороны. Должен пояснить, что для любого из нас приглашение чужого шефа, пусть даже трижды заслуженного, к себе на кухню является крайне болезненным. Совместное же выступление, когда подачи каждой стороны чередуются, несет здоровый дух соревнования, создает на кухне живую атмосферу и помогает обмениваться новыми идеями.

Оба вечера La Palme d'Ог был забит до отказа. Мало того, мы имели лист ожидания, в два раза превышающий возможности ресторана. Телефон на стойке ресепшн буквально раскалился. Генеральный менеджер отеля напоминал кота, объевшегося сметаной.

Взаимовыручка и готовность помочь друг другу сделали русских и французских поваров настоящими друзьями. Мы с Синикропи были счастливы и после окончания второго ужина, отмечая шампанским завершение таких удачных гастролей, под свист и восторженные крики обеих команд обменялись шефскими кителями — совсем как футболисты на поле — и в таком виде пошли ужинать на пляж отеля Martinez. Весь свободный персонал поспешил в бар ресторана Zplage Beach, чтобы сфотографировать своего шефа в майке с надписью «ВАРВАРЫ. Анатолий Комм». Салатовый китель отеля Martinez с именем Sinicropi, вычищенный и отутюженный, до сих пор висит у меня в кабинете.

Порядка ста пятидесяти человек из Франции, Италии, Англии и Швеции попробовали русско-французскую кухню, и только три столика (один в первый вечер и два

во второй) были заняты моими соотечественниками — единственное разочарование этих гастролей. Впоследствии многие гости говорили мне, что видели мои портреты и анонс в Каннах, но почему-то так и не пришли. А жаль.

Работа во Франции — серьезное испытание, бесценный опыт для любого повара и обязательное условие в карьере каждого шефа. За это время мы столкнулись с непониманием коллег, чему в немалой степени способствовал языковой барьер (зачастую мне приходилось заниматься больше переводом, чем собственно работой), с первоначальной предвзятостью и высокомерием французских журналистов, с понятным желанием моих поваров посмотреть город или искупаться в море, с отсутствием должного интереса и поддержки со стороны русских масс-медиа.

Но в итоге мы все преодолели. Повара стали гордиться своей работой, что повлекло за собой возникновение такого малоизвестного в России понятия, как самодисциплина. Французская пресса сменила гнев на милость и перестала задавать вопросы о водке, икре, медведях, матрешках и взялась за дело с уважением и всерьез. Многие российские пресс-агентства начали проявлять интерес к русской кухне как к неотъемлемой части культуры, а забронзовевшие французские шефы — с большей охотой навещать Москву и Санкт-Петербург.

Команда ресторана «Варвары» прошла через все трудности и выдержала испытания с честью. А, как известно, то, что нас не убивает, делает нас сильнее.

Маэстро... Маэстро... Маэстро...

Вернувшись домой для непродолжительного отдыха, вскоре мы вновь стали паковать чемоданы — нас ждала Италия.

Гастрономическое влияние Апеннинского полуострова на русскую душу трудно переоценить — мы настолько влюблены в итальянскую кухню, что это делает далекую от нас страну фактически нашей второй родиной. Италия завоевала Россию без единого выстрела, не прибегая к военной операции, самолетам, кораблям и пушкам. Нас покорили макароны, пицца и моцарелла, и наша страна с радостью сдалась на милость победителя. Не только мы одни — Америка и Англия также вошли в число оккупированных итальянской гастрономией стран.

И все-таки количество итальянских тратторий и пиццерий в Москве и Петербурге, а также в других российских городах не поддается разумному объяснению. Российский импорт итальянских продуктов растет с каждым годом, и в недалеком будущем кьянина и пармезан перевесят экспорт российского газа. Недаром итальянские повара, работающие в России, чувствуют себя такими разведчиками-диверсантами, делая все возможное на благо своей страны. Честь и хвала им за это! Вот почему самые выдающиеся из них получают правительственные награды и возводятся в ранг «кабальеро».

Один из них, наиболее титулованный и, с моей точки зрения, самый заслуженный повар Италии, уже давно работающий в Москве, — Нино Грациано. Мы дружим и часто ужинаем вместе. В ресторане «Семифреддо» — это всегда фестиваль пасты, у меня — фестиваль русской еды. Нино — грандиозный и могущественный шеф, что делает его немного ренегатом среди итальянской диаспоры. За ним не заржавеет сказать в лицо шефу, что тот делает дерьмо

вместо шоколада, если так оно и есть. Он физически не переносит плохо, спустя рукава приготовленную еду и не прощает ее никому, особенно своим соотечественникам, считая это личным, если угодно, национальным оскорблением. Многие удивляются нашей дружбе, но, возможно, эта беспощадная требовательность к себе и brutальное отношение к коллегам, желающим ассоциироваться с итальянской или русской кухней, так сблизили нас. Мы оба прошли через тяжелое время непонимания на родине, обвинений в донкихотстве и извращении национальных кулинарных традиций.

Последний ресторан Грациано, Il Mulinazzo на Сицилии, был отмечен двумя звездами Michelin. А это дорогого стоит, так как Сицилия — самый ортодоксальный регион Италии. Местные продукты там высочайшего качества благодаря особому климату острова. Вообще-то и готовить ничего не надо, главное — не испортить то, что создано самой природой. Но Нино не был бы великим шефом, если бы не дал волю своей страсти что-то изменить. Именно она толкнула его на дерзкий шаг — вмешаться в размеренную, десятилетиями сложившуюся гастрономическую жизнь. Теперь Нино — «кабальеро» и национальный герой сицилийского народа, чему я искренне рад, так как он достоин этого звания в полной мере.

Узнав о моем предстоящем выступлении в Италии и хорошо понимая мою кухню, он дал мне несколько дельных советов по адаптации русского вкуса к итальянскому восприятию еды, что в немалой степени послужило успеху наших гастролей в этой прекрасной стране.

Честно говоря, я уже был хорошо известен итальянской прессе и гастрономическому сообществу, так как к тому времени успел выиграть один из самых престижных национальных конкурсов — Alba White Truffle Award. К тому же он и самый дорогой в прямом смысле этого слова — 30 000 евро вряд ли назовешь пустяковым призом!

А если учесть, что дело было в 2008 году, то я остался более чем доволен.

Финал конкурса транслировал Rai Uno, ну и, конечно, присутствовал весь пьемонтский истеблишмент. Северная Италия почитает себя ближе к Франции и достаточно снобистски относится к прочим регионам, что только добавляло вес добытой мною награде. Скажу лишь, что в финале со мной выступал гениальный испанский шеф Кике Дакоста (три звезды Michelin). Тогда мы еще не знали друг друга, но впоследствии стали хорошими друзьями.

Древний замок Savoig принес мне удачу и признание на итальянской земле. Поселившись в единственном четырехзвездочном отеле в Альбе, я познакомился с его владельцем, импозантным стариком. Он сам подошел ко мне, предложив что-то выпить, принес два бокала вина и бесцеремонно уселся за стол. «Ты же русский шеф, — начал он беседу, — а я владелец отеля! — Мы сделали по глотку. — Барон Черетто высокого мнения о твоей кухне!». С бароном я встречался в Москве во время ужина в моем ресторане, он оказался одним из спонсоров конкурса. Помимо бескрайних винных угодий ему также принадлежит и лучший ресторан Альбы Piazza Duomo.

История этого ресторана интересна, по-своему уникальна и лишний раз подтверждает мои слова о важности роли продюсера в жизни шефа. Синьор Черетто, путешествуя по Японии с целью продвижения своих вин, нашел в одном из итальянских заведений Токио юного повара, в талант которого он поверил сразу и безоговорочно, пригласил его в Пьемонт и на втором этаже уже имевшейся траттории открыл гастрономический ресторан. В 2008 году это было пустующее заведение с кухней, оборудованной по последнему слову техники, и молодым шефом, полным амбиций. Сегодня же Piazza Duomo обладает тремя звездами Michelin и входит в список пятидесяти лучших

ресторанов мира (6 лет — рекордно быстрый срок) с листом ожидания на несколько недель вперед. Осенью 2013-го, в разгар фестиваля белого трюфеля, даже пользуясь своими связями и личным знакомством, я не смог добыть здесь столик для своего партнера по ресторану «Гастроном» Кирилла Гусева и его друзей. Феноменальное чутье и заслуженный успех старого барона.

Но вернемся в отель. Допив вино и сходяв за двумя новыми бокалами, владелец задал мне вопрос, не знаю ли я случайно туринского повара Давида Скабина. Я вскочил и начал разговаривать как все итальянцы — руками. «Как же не знаю, еще как знаю! Это мой добрый товарищ! Мы работали вместе в Сан-Себастьяне!». «Товарищ? — скептически усмехнулся он. — Этот твой товарищ — мой зять и, кстати, будет здесь в ближайшие пятнадцать минут». Действительно, тесен мир.

Давид не заставил себя долго ждать. Узнав, что я выступаю в Альбе, он бросил все и примчался, чтобы показать мне красоты северной Италии. За вечер мы сменили три или четыре ресторана (невозможно было обидеть местных шефов, не удостоив их вниманием), и в каждом кроме еды нам приходилось пробовать лучшие, по мнению того или иного сомелье, вина, так что приблизительно к трем часам ночи я стал понимать итальянский язык не хуже русского. Славная девушка славянской наружности, занимавшая какой-то пост в правительстве Пьемонта и сопровождавшая нас весь вечер, увидев, что я не нуждаюсь в переводчике, нежно, но настойчиво обняв меня за талию, усадила в машину и отвезла в отель.

На следующее утро, выпив бокал просекко, который предусмотрительно подал мне к завтраку хозяин, я поинтересовался, где Давид. «Э-э-э, — махнул он рукой, — спит. Не волнуйся, с ним все в порядке. С Давидом всегда так. Мальчишка — он и есть мальчишка!». Понимаете, для него Давид, сорока с лишним лет, обладатель двух звезд

Michelin, прославивший итальянскую кухню по всему миру, был всего лишь мальчишкой.

Но прошлые заслуги не в счет! Ведь все дороги ведут в Рим. Нас ожидал Hassler, один из самых легендарных отелей Вечного города, со своим рестораном, имеющим звезду Michelin и расположенным на последнем этаже. Тяжело работать в таком месте, так как необходимо отвлечь гостей от завораживающего панорамного вида за окном и сосредоточить их внимание на тарелке.

История владельцев отеля напоминает романы Дюма. Изложу ее вкратце. Многочисленные женитьбы, разводы, дележ наследства и прочие интриги привели к тому, что сегодня семья разделилась на две части. Одной из них отошел не менее культовый римский отель Eden, а второй, носящей фамилию Wirth, достался Hassler. Нынешний владелец отеля Роберто Виртс — личность экстраординарная даже для Рима. Будучи от рождения глухим, он по воле собственного отца, который не хотел обращать внимания на его врожденный изъян, был отправлен в обычную школу, где в силу обстоятельств ему пришлось не просто уживаться, но и общаться со здоровыми детьми. Сегодня лишь чуть замедленная речь и излишнее внимание к вашей артикуляции выдают в нем человека, лишенного слуха.

Работа в Hassler с итальянскими поварами была скорее удовольствием. Высокая дисциплина местной команды, а также доброжелательность и профессионализм их шефа Франческо Апреда создали для нас комфорт теплой ванны. Молодые итальянцы прекрасно понимали, что их русские коллеги рвутся посмотреть город, в котором оказались впервые, и с энтузиазмом брались за сверхурочную работу, чтобы максимально освободить моих ребят. Мы были тронуты таким гостеприимством и как могли отвечали тем же. Обезоруживающая, открытая улыбка Франческо гасила любые конфликты в зародыше. Что говорить, о таких гастролях приходится только мечтать!

Наш гала-ужин посетили многие знатные римские фамилии. Франческо с восторгом рассказывал мне, кто есть кто. Мне же было приятно, что в зале присутствовали господин Познер, журналист, к творчеству которого я отношусь с большим уважением, и бывший в то время послом России в Италии господин Алексей Мешков со своей супругой и первым секретарем. Как и положено, в конце ужина мы вышли в зал, чтобы поговорить с гостями и узнать об их впечатлениях. Перед самым уходом посол спросил, есть ли у меня следующим утром время позавтракать с ним, и пригласил в свою резиденцию. От неожиданности и удовольствия я даже покраснел.

Говорить о том, что празднование удачно завершённых римских гастролей затянулось до утра, наверное, излишне. Меня разбудил звонок консьержа. А консьерж в Hassler, доложу я вам, фигура самобытная и настолько яркая, что даже странно, как это Вуди Аллен не снял его хотя бы в эпизоде своих «Римских приключений». «Синьор, — сказал он своим грудным голосом, — вас ожидает машина из посольства!». Наспех собравшись, минут через пятнадцать я уже катил по воскресному Риму.

Русская резиденция на другом берегу Тибра — это роскошь, история и величие в одном отдельно взятом месте. На территории огромного парка находится старинная вилла, отреставрированная настолько аккуратно, что нуворитшеством там и не пахнет. По-моему, это тот самый случай, когда скромный бюджет, выделяемый МИДом, пошел на пользу, а не во вред. Если я правильно помню, объект этот достался России в подарок от дружественной итальянской коммунистической партии после окончания Второй мировой.

Мешков произвел на меня сильное впечатление. Интеллигентность и изысканность манер выдавали в нем профессионала высокого уровня. Приятно проведя время за завтраком, мы договорились в следующем году

организовать торжественный ужин от имени посла, но, видимо, о его профессиональных качествах было известно и в министерстве, поэтому, к моему глубокому сожалению, а может быть, и к радости (так как он этого достоин), посла перевели на повышение в Москву. Жаль, но нашим планам по реорганизации большой, но морально и технически устаревшей посольской кухни также осуществиться было не суждено. Даже не знаю, кто сейчас занимает его место, но надеюсь, что следующие гастроли в Риме дадут мне возможность познакомиться с преемником.

Побывать в Риме и не отведать артишоков, тем более что сезон был в разгаре, — настоящее преступление. Обратившись к тому самому консьержу, я попросил его подсказать нам 2–3 места, где мы могли бы получить этот цветок, приготовленный всеми возможными способами. Окинув меня задумчивым взглядом, консьерж произнес: «Пиджак, рубашка из ателье Наполи сшиты на заказ. Хороший вкус! Впрочем, это видно и по вашей кухне!» — и протянул мне листок с адресами. На мое «grazie mille» он лишь ответил: «Можете быть уверены, шеф, я позволю всем и предупрежу, кто придет к ним обедать». И действительно, нашу шумную ватагу принимали с особым радушием и гостеприимством. Хотя, может, нам это просто показалось. Но блюдо под названием «Артишоки, приготовленные тремя разными способами» прочно обосновалось в моем меню и вызывает неизменный восторг гостей.

...Сию у себя на террасе, люблюсь снежной шапкой Монблана и видами Женевского озера. Птицы заходятся в щебете. Швейцарские крестьяне работают на винограднике, который расположен прямо под моим носом. Многих из них я уже знаю в лицо, и мы с удовольствием здороваемся. В голове крутится: «Ты уехал, а цветы, посаженные тобой, остались». Письмо Горького к сыну

с острова Капри, текст которого нас заставляли учить наизусть еще в советской школе. С тех пор образ острова был для меня чем-то мифическим и недостижимым.

Радости моей не было предела, когда я получил приглашение от отеля Capri Palace устроить для них два ужина. Капри, да еще в разгар сезона — кто может от такого отказаться? Забегая вперед, скажу, что это были самые неудачные гастроли в моей жизни.

До сих пор я не могу понять, зачем это понадобилось владельцу отеля синьору Тонино Какаччио. Если ему были нужны русские клиенты, то почему он не пригласил российскую прессу? Если итальянские, так и итальянских журналистов не было. Если люди, отдыхающие на самом острове, как бы они узнали о нашем приезде без какого-либо анонса?

Ресторан L'Olivo отеля Capri Palace, возглавляемый шефом Андреа Мильяччо, человеком чуть-чуть полноватым, с русыми волосами и голубыми глазами, внешне напоминал типичное итальянское заведение, во главе которого, по какой-то иронии судьбы, встал добродушный парень из Рязани. Однако этот с первого взгляда увалень оказался строгим шефом, прекрасно владеющим ремеслом. Приняли нас очень радушно, помогали, как только могли, и расстраивались от бездействия PR-службы отеля, по моему, даже больше, чем мы.

Узнав от Андреа, что на вечер заказано всего пять столов, я окончательно сник. Мой разговор с генеральным менеджером Эрманно Дзанини закончился фактически ничем. «Анатоль, — говорил он, поправляя платочек в нагрудном кармане отлично сидящего костюма. — Зачем вы так печалитесь? Нас абсолютно все устраивает! Мы рады видеть вас на Капри! А мало заказанных столов — это даже неплохо. Ваши люди смогут отдохнуть, посмотреть остров, искупаться. Да и вообще, расслабьтесь! Вы же на курорте!». Мне ничего не оставалось делать, как

последовать его совету. И ведь чувствовал я, что ни к чему хорошему это не приведет!

Нет-нет, дорогой мой читатель, не злорадствуй, с едой, которую мы подавали, было все хорошо, а вот дисциплину и самоконтроль, находясь в таких тепличных условиях, моя команда утратила вмиг. Да я и сам находился под действием южного итальянского солнца и нереальной, какой-то райской красоты, царящей вокруг.

Уже к 11 утра все необходимые для ужина заготовки были сделаны, и никаких разумных доводов оставить ребят на кухне у меня не было. Они испарились в мгновение ока. А я, поплавав в бассейне, понежившись в шезлонге, отправился в местный сра-салон привести себя к вечеру в порядок. Именно там меня и застал звонок консьержа, который рассказал, что во время неистового купания и диких прыжков с прибрежных скал русская команда не только распугала мирно отдыхающих итальянских граждан, но и собрала приличную толпу зевак, с удовольствием запечатлевших на свои телефоны русский отдых. «Но дело даже не в этом, — невозмутимо продолжил консьерж. — А в том, что один из ваших ребят поскользнулся и разбил голову. И теперь лежит без сознания на скале, как новая достопримечательность острова. Мы вызвали «скорую» и спасателей, которые могли бы его оттуда достать». Я испугался не на шутку и бросился в номер искать страховку. Обычай страховать каждого, кто выезжает со мной за границу, завел мой директор Ян, и на мое брюзжание, что он впустую тратит деньги, не обращал внимания. Жизнь доказала его правоту. Только найдя нужную бумажку, я сообразил, что вместе со всеми на этой скале была и моя дочь, которая прилетела рано утром провести со мной несколько дней. Не могу сказать, что я безумный папаша, но в этот момент внутри у меня все похолодело. Я набрал ее номер, но звонок раздался у меня в комнате. Видимо, торопясь успеть на

пляж, она забыла телефон. Я запаниковал еще сильнее и полетел на ресепшн выяснять подробности. Уже в лифте мой телефон зазвонил. Николь сквозь смех скороговоркой отрапортовала: «Папа, не волнуйся, раненого сняли. Я еду с ним в госпиталь. А мобильный взяла у него. Врачи говорят, что жить будет, мозг не задет!».

Несколько швов, наложенных на дурную голову, и много йода — таков счастливый конец этой истории. За час до начала ужина на кухне была веселая и расслабленная атмосфера. Итальянцы по очереди фотографировались с «раненым», а тот в образе Щорса охотно позировал. Все было готово, да и к тому же пять столов — такая малость, что я не находил в себе ни сил, ни желания навести порядок.

Вместо всей сервисной группы на брифинг не пришли, а именно подтянулись местные метрдотель, сомелье и один официант. На мой дурацкий вопрос, где остальные, сомелье, откупоривая бутылку просекко и разливая его по бокалам, беспечно ответил: «Но шеф! Пять столов! Мы справимся и так», — и почему-то заговорщически подмигнул метрдотелю. Тост, как я теперь уже понимаю, был в стиле Капри: «За хорошее начало трудового вечера!». Я чувствовал себя не в своей тарелке. Честно, я не сторонник излишней серьезности на работе, но такой расслабон и пофигизм, хотя и не в ущерб делу, как я увидел впоследствии, немного нервировали меня и выбивали из колеи. Я снова стал стонать, что пять столов — катастрофически мало, что это провал.

«Да, пять столов немного, — согласился метр. — Но знаете, какие это пять столов!» — и переглянулся с сомелье. Уже в открытую заулыбавшись, они, перебивая друг друга, сказали: «Шеф! Это был сюрприз для тебя! Первый стол — это твой друг из Милана Карло Кракко. Второй — твой друг из Парижа Жан-Франсуа Пьеж. Третий, на восемь персон — Каролина Куркова со своим семейством и друзьями, и, кстати, с ней за столом будет наш хозяин. Оставшиеся два — это гости отеля».

Новость была приятной. Это особое удовольствие — случайно встречать своих коллег в разных частях мира! Здесь я вспомнил, что давно не видел собственного метрдотеля, который уже минут на тридцать опаздывал. Я позвонил ему в номер. «Шеф! У меня проблема, я никак не могу найти запонки!» — чуть не плача, ответил он. Ну, слава богу, это не беда! Видимо, все те неприятности, которые должны были свалиться на нас в этот день, собрала одна разбитая голова. «Беги быстро ко мне, я дам тебе свои!». И вот так, в размеренном темпе, под постоянные шутки мы начали ужин.

Дабы не давать скучать своим поварам, я распорядился готовить каждое блюдо на десять порций больше, чтобы дать попробовать нашу кухню островитянам. Это было верное средство, так как каждая подача заставляла их надолго замолчать и на кухне хоть на какое-то время воцарялась тишина.

После увиденного и съеденного шеф Мильяччо пригласил меня в кабинет. Разлив вино по бокалам, он торжественно сказал: «Хочу выпить за тебя, за твою команду и за русскую кухню, которая оказалась такой же богатой, как и русская литература!». Как выяснилось, он хорошо знал русских писателей, и то, что Горький долгое время жил на Капри, не было для него новостью. Мы выпили и обнялись. Ужин подходил к концу. Мы с Андреа вышли на террасу. Опуцу нашу встречу с Кракко и Пьежем, так как дружеско-профессиональные посиделки вряд ли интересны, а вот за столиком синьора Какаччио и мадам Курковой у меня состоялся весьма примечательный разговор. После взаимных любезностей и формальных комплиментов один из гостей задал мне вопрос по существу: «Скажите, шеф, а что, все русские официанты носят винтажные запонки Vlgari?». Я понял, что именно так рождаются мифы о баснословном русском богатстве. Не желая разочаровывать молодого человека

и пускаться в объяснения сложившихся обстоятельств, я с улыбкой ответил: « Ну, что вы, синьор, конечно, нет! Вас обслуживал не официант, а метрдотель! А вот они уже все как один предпочитают *Vulgarì*».

Помощники улетели в Москву, а я остался на острове еще на два дня. Арендовав быстроходную лодку, мы с дочкой получили полную свободу передвижения. Конечно, первый визит был нанесен моему старому другу Альфонсо Капуто. Ресторан-отель *Taverna del Capitano*, расположенный у самой воды, славится на весь мир своей потрясающей пастой. Две звезды *Michelin* Альфонсо получил благодаря своему умению готовить макароны. Экспериментируя с формой и вкусом, добавляя в тесто различные ингредиенты, придумывая новые соусы, он дошел в своем деле до абсолютного совершенства. Еще одной гордостью ресторана, а может быть, и главной его достопримечательностью является ежедневное присутствие на кухне мамы Альфонсо, человека, известного на всю Италию, и личности в крайней степени кинематографичной. Если вы сможете представить себе образ пожилой, но очень энергичной женщины, проплававшей лет тридцать боцманом на пиратском корабле, то при встрече вы ее явно узнаете! Она держит кухню в ежовых рукавицах и, как всякая итальянская мама, трепетно оберегает сына от любых неприятностей.

Зеленые спагетти с икрой морского ежа Николь вспоминает до сих пор. Меня же потряс нереальный по пышности, чистоте вкуса, способу приготовления томатов помидорный хлеб, больше напоминающий наш русский открытый пирог, но при этом необычайно легкий и совершенно не занимающий места в животе. Альфонсо с гордостью объяснил: «Это мама придумала!». Они даже не собираются его продавать, а подают как комплимент. У нас в Москве за таким лакомством стояла бы очередь, хотя не уверен, что без воздуха, солнца и воды Амальфи его возможно где-нибудь воспроизвести.

На ужин мы отправились на Искью, в «мишленовский» ресторан Indaco. Никогда раньше я не встречался с его шефом, и здешняя кухня была для меня загадкой. Ресторан находится в отеле L'Albergo della Regina, интерьер которого выполнен с большим вкусом — каждая деталь говорит о том, что владелец любит и понимает современное искусство и дизайн. Не буду описывать кухню ресторана, так как, по моему сугубо личному мнению, она незамысловата и, так сказать, всеядна. Скорее всего, это потому, что работа в отеле имеет свою специфику. Знаю по собственному опыту: ты обязан быть хорош или как минимум «съедобен» для людей из разных стран с разными культурами и разными гастрономическими предпочтениями. Уже подача хлеба объяснила мне, почему хозяин отеля выбрал именно этого шефа. Деревянный ларчик, вручную расписанный позолотой, с бронзовыми трубками имитировал орган. Из трубок «органа» торчали тончайшие длинные хлебные палочки гриссини. Сам «орган» состоял из множества ящичков и потайных выдвижных полочек. Очень эффектно! Вот только качество содержимого всей этой шкатулки оставляло желать лучшего. В дальнейшем официант рассказал, что все шесть месяцев зимних каникул шеф занят изобретением новых тарелок, которые ограниченными сериями производятся специально для их ресторана. С чистой душой могу это подтвердить! Мне подавали еду на огромных размеров фаянсе, причудливо расписанном вручную, на металлических тарелках, где серебро было вставлено в медь при помощи огромных болтов, на стеклянной посуде космических форм. Все это поражало воображение. Но окончательно добила подача десерта. Передо мной положили iPad, а на него большое стеклянное черное блюдо, на котором с одной стороны расположился шоколадный десерт, а с другой было сделано окошко точно под размер экрана. Я мог одновременно наслаждаться десертом и смотреть фильм

о том, как он был приготовлен. Гениально! Вот только форма, многократно превосходящая содержание, — опасный путь в гастрономии! Если только вы не работаете в отеле или в любом другом туристическом месте, где гости часто меняются и рассчитывать на постоянных клиентов нет нужды. При повторном посещении такого заведения эффект подачи теряет свою новизну, и начинаешь думать о вкусе. Прекрасно, когда ты можешь шесть месяцев в году заниматься с дизайнерами изготовлением собственных тарелок, но все-таки лучше потратить хотя бы три из них на создание собственной кухни.

И все же воспоминания о Капри греют мою душу. Может, правда, это и есть лучшее место для встречи отцов и детей? Вряд ли я мечтал бы там работать, но провести отдых с семьей — безусловно! Тем более что и Андреа Мильяччо получил вторую звезду.

«Маэстро! Мы едем работать на ВАШЕ озеро!» — шутили повара, собираясь на Lago di Como.

Кстати, подходящий случай дать ответ тем нечистым на руку журналистам, пишущим, что я заставляю персонал называть себя именно так. Во-первых, у меня нет персонала, у меня есть сотрудники, люди, которые трудятся вместе со мной бок о бок. А во-вторых, прозвище «маэстро» появилось случайно, в силу того, что называть меня Толяном они не могут, а произносить во время работы «Анатолий Анатольевич» слишком долго и неудобно. В итоге все сократилось до Толь Толича, а моя любовь к цитатам из фильма «В бой идут одни «старики» свела Толь Толича к «маэстро». Хочу подчеркнуть, что это лишь моя версия. Если кого-то из пишущей братии это интересует всерьез, он может устроить собственное расследование, мне самому было бы интересно узнать истоки. А вообще мне странно, что такое простое слово, которое обозначает всего лишь «мастер» и может быть применимо в любой профессии — от сапожника до дирижера, вызывает столько ненависти

в нашей стране. Я даже смалодушничал и попросил кухню обращаться ко мне, как заведено во Франции, — «шеф». Тем не менее каждый день, входя в ресторан, я слышу: «Маэстро... Маэстро... Маэстро...».

Но вернемся на озеро Комо. Старое курортное место под Миланом, этакий аналог Рублевки для аристократов Ломбардии, кинозвезд и некоторых наших соотечественников, которые помимо денег имеют и вкус. Озеро Комо — место таинственное, не желающее открываться и отдавать себя только за деньги. Это вам не Лазурный берег, превратившийся за последние годы в «портовую шлюху». Первый раз я побывал там, когда еще работал с модным Домом Versace, — в начале 1990-х.

По прошествии двадцати лет Комо осталось тем же — меняются владельцы дворцов, но характер места, знающего себе цену, остается неизменным. Даже Джорджу Клуни перед покупкой дома пришлось подписать правила внутреннего распорядка комовского аристократически «пионерского» лагеря. И брызги шампанского в палатце, и адюльтер в вековых ухоженных парках, и светские скандалы в полной мере присущи этому месту. Но делается это не напоказ, а буднично и спокойно.

Много лет реставрируемый и, наконец, открытый отель Casta Diva был поставлен в тяжелые условия. Соперничать с такими давно зарекомендовавшими себя местами, как Villa d'Este, Grand Hotel Villa Serbelloni в Bellagio и Grand Hotel Tremezzo, невероятно трудно. Тем более стоит учесть, что люди, проводящие свой отдых на озере, крайне консервативны. Ставка была сделана на гастрономию и спрантентр, занимающий огромное пространство и напичканный современным оборудованием.

Вспоминая печальный опыт на Капри, я еще на стадии переговоров поинтересовался, зачем отелю нужен мой приезд и как они собираются его освещать. Их ответы удовлетворили меня в полной мере. И действительно, на

ужине присутствовали итальянские журналисты и гастрономические блогеры, владельцы и генеральные менеджеры всех соседних отелей, даже шеф Этторе Боккья из Bellagio, единственный на Комо имеющий звезду Michelin, почтил нас своим присутствием.

На первый вечер было заявлено 50 человек, все, кого вмещал в себя ресторан отеля. С утра мы принялись за заготовки, и где-то к трем часам работа была закончена. В курортных отелях существует строгий распорядок дня, поэтому уже в 14.00 весь местный персонал отправился на отдых. В ресторане мы остались одни. «Кто хочет кофе?» — спросил я и получил дружный ответ: «Все!». Мы расположились за одним из столиков ресторана и, попивая эспрессо, болтали о всякой чепухе. В это время в ресторан вошла компания из четырех человек. Увидев людей, одетых в поварскую форму, говорящих на русском, они ошарашенно уставились на нас. Оpozнав соотечественников (сделать это было несложно, думаю, каждый из вас узнает друг друга издалека, впрочем, как и все другие народы), я вежливо спросил, чем могу быть полезен. Отец семейства, все еще находящийся в замешательстве, пробормотал: «Вот, у дочки день рождения, хотели заказать банкет!». «Не вижу препятствий!» — тут же воскликнул мой метрдотель и, усадив их за соседний стол, привычно стал оформлять заказ. Понимая всю абсурдность ситуации (мы принимаем заказ на банкет в чужом ресторане), никто не смог сдержать смеха. Но работа продолжалась, заказ оформлялся. Я отправил хохочущих поваров на кухню от греха подальше, а сам подошел к гостям. «Меня зовут Виктор, — представился отец семейства. — Мы из Москвы. Обычно отдыхаем на Villa d'Este, но вот решили попробовать новое место...». «И правильно сделали!» — прокомментировал тотчас мой метр. «А что, — все еще пребывая в растерянности, спросил московский гость, — здесь на кухне все русские работают?». Не имея

права дурачить его больше, я объяснил ему курьезное недоразумение: мы приехали всего на два дня со специальной программой и уже послезавтра улетаем обратно в Москву. «Ну вот! — расстроился Виктор. — А что же теперь с днем рождения?». «Ну за это вы можете не переживать! — пообещал я ему. — Все, что вы заказали, будет сделано в лучшем виде! Я лично переговорю с шефом и даю слово — все будет о'кей». Еще раз я встретился с ними следующим вечером — они все же попали к нам на ужин — и с рук на руки передал их итальянскому коллеге, который был уже в курсе намеченного торжества и составленного нами меню. Чтобы сдержать слово, пришлось кое-чему научить итальянскую команду и оставить им заготовки. Уверен, этот день рождения дочка Виктора запомнит навсегда.

Не знаю, как *sra*, но гастрономическое направление *Casta Diva* продолжает уверенно развиваться. Там придумали фестиваль вкуса, который собираются проводить каждый год. Я уже получил приглашение принять в нем участие и очень рад, что в моем гастрольном графике этот отель становится ежегодной точкой.

В бриллиантовом блеске, или Грязные русские деньги

Первый раз я попал в Женеву в 1994 году. До этого я уже бывал в Швейцарии — в Цюрихе, на зимних каникулах в Санкт-Морице. Но французская часть этой страны до той поры оставалась для меня неизвестной.

Приехал я по делу. Именно в том году Джанни Версаче выпустил первую коллекцию ювелирных изделий и часов. А все заводы, изготавливающие подобную продукцию, независимо от названия, будь то Chanel, Gucci или LV, находятся именно в окрестностях Женевы. Это исторически сложившаяся данность, уходящая корнями в средние века.

Во времена сурового преследования гугенотов во Франции многие из них, спасая свои жизни, переселились именно сюда. Женева приняла их, дала кров и возможность работать. Будучи столицей европейского протестантизма (21 мая 1536 года народ Женевы, собравшись на общем совете, торжественно провозгласил свое желание жить в соответствии с законом Евангелия и словом Божьим), она стала лучшим и ближайшим убежищем для таких фамилий, как Бриге, Вашерон и т.д.

XVI век сильно изменил Женеву, город принял тысячи беженцев из-за религиозных войн во Франции. Население увеличилось вдвое. Накопление капитала с ростом производства товаров роскоши породило банковскую деятельность. Академия привлекала студентов из всех европейских стран, которые были затронуты реформой. До сих пор Женева остается городом-космополитом, гостеприимным для тех, кто хочет учиться или обладает исключительными знаниями, и крайне строптивым для всех остальных.

Но хватит далекой истории! Вернемся в 1994-й. Я приземлился в Женеве с чеком на 250 000 франков и намерением забрать золотую коллекцию Версаче, заказанную

еще полгода назад. В счете, который пришел от ювелирной фабрики, стоял адрес и день, когда я могу это сделать. Там же было указано, что место находится рядом с аэропортом. Взяв первое попавшееся такси и не зная в то время ни одного слова по-французски, я, по своей глупости, вместо того чтобы показать бумажку с адресом таксисту, прочел ему адрес, прокомментировав, что это должно быть где-то недалеко. «Oui, Monsieur!» — ответил таксист, и мы тронулись в путь.

Буквально через 10 минут я увидел перед собой французскую границу, и, пока соображал, что происходит, мы въехали на КПП, где нас остановил швейцарский пограничник. Мы предъявили паспорта. После долгого изучения моего документа офицер предложил мне выйти из машины и следовать за ним. На мои вопросы, в чем дело и что случилось, он не обращал никакого внимания.

В конце концов я оказался запертым в маленькой комнате, гадая, что же произошло, и утешая себя мыслью, что швейцарские тюрьмы самые комфортные в мире (по крайней мере так я читал в юности в романах Ремарка). Через некоторое время прибыл другой офицер, видимо, рангом повыше, и начался допрос, перевод которого можно поместить в полицейские учебники всех стран и, снабдив их необходимыми комментариями, избежать многих международных скандалов. Попробую привести его близко к тексту.

- Вас зовут Анатолий Комм?
- Так точно, господин офицер.
- Вы говорите на французском?
- Нет!
- Вы говорите по-английски?
- Да.
- Цель вашего визита в Швейцарию?
- Бизнес, господин офицер.
- Как давно вы в Швейцарии?
- Я прилетел 40 минут назад.

— Тогда зачем вы едете во Францию? — удивленно спросил офицер.

— Я не еду во Францию, — настал мой черед удивляться.

— Как же вы туда не едете, если вас остановили на франко-швейцарской границе?

— Я и сам был удивлен, увидев КПП!

— Вы подтверждаете тот факт, что шофер такси вез вас по адресу, который назвали ему вы?

— Именно так, господин офицер.

— В таком случае повторяю свой вопрос: что вам было нужно во Франции?

— Да ничего, господин офицер! Я сел в такси, назвал адрес и очутился здесь.

— Но адрес называли вы?

— Да!

— Вы назвали адрес во Франции, но при этом во Францию не собирались?!

Я готов был биться головой об стол, но вдруг меня осенило, что все бумаги, связанные с моей поездкой, остались во внутреннем кармане пиджака.

— Прикажите принести мой пиджак, и я покажу вам документы, куда и зачем я направлялся.

После долгого изучения фактуры офицер поднял на меня глаза и спросил: «Но ведь это место находится в Швейцарии, рядом с аэропортом?!». «Вот именно!» — радостно подпрыгнул я.

— Тогда почему таксист привез вас на границу?

— Не знаю!

И здесь меня разобрал хохот. Если бы я мог воспроизвести на английском миниатюру Жванецкого про студента, которого звали Аvas, возможно, это помогло бы моему положению.

— Вам придется побыть в этой комнате еще какое-то время, — сказал офицер и на выходе добавил, — таксист точно не брал вас в заложники?

— Нет, конечно, нет! — простонал я.

Часа через полтора пограничник вернулся, дал мне в руки бумагу с адресом и попросил прочитать его вслух, что я и сделал.

— Вы понимаете разницу между французским и английским произношением?

— Честно говоря, не очень, — вздохнул я.

— Именно эта разница, а точнее ее незнание, и привела вас сюда, — уже улыбаясь, ответил мне швейцарец.

— Если бы вы дали прочитать это шоферу, а не произносили адрес вслух, то давно были бы на месте. А теперь вы свободны! Приносим извинения за доставленные неудобства!

Шофер встретил меня, как брата. Долгий допрос не показался ему наслаждением.

— Зачем вы везли клиента во Францию?

— Я не знаю. Он назвал мне этот адрес.

— Но русский утверждает, что он просил отвезти его по адресу в Швейцарии.

И так почти два часа. Терпению и скрупулезности швейцарских пограничников можно позавидовать.

А место и вправду было рядом — всего одна автобусная остановка от терминала, где я приземлился. Таксист, обезумевший от свободы, даже не взял с меня денег — первый и последний раз, когда я прокатился в швейцарском такси бесплатно. Это приключение сильно поубавило моей наглости пробовать говорить на незнакомом языке.

И вот, 18 лет спустя, большой гастрольный тур ресторана «Варвары» в Швейцарии. Цюрих — Женева — Лозанна. Лучшие отели, лучшие клиенты, большое внимание со стороны швейцарской прессы.

В Цюрихе мы выступали в отеле Вауг ау Лас, генеральный менеджер которого Мишель Рей был назван «Отельером года-2012» и управлял отелем более 30 лет.



Недавно он ушел на пенсию и теперь, как я слышал, консультирует московский «Метрополь».

Красавец отель действительно лучший в Цюрихе, имеет шикарное расположение и чудесный летний сад, куда на ланч съезжаются все сливки тамошнего общества.

Местная команда работала как часы, что неудивительно, и наше выступление прошло легко и гладко, если не считать небольшого происшествия между мной и старым швейцаром.

Перед подачей десерта, когда перерыв составляет 15–20 минут, я как был, в белом кителе, вышел на улицу покурить, что, надо признаться, было достаточно глупо с моей стороны — все же отель есть отель, тем более такой снобистский, как *Vau au Lac*. Буквально через несколько секунд в комичной livрее швейцара передо мной появился реликтовый дедушка. Не ошибусь, если скажу, что последние лет 70–75 он работает именно на этом месте. В довольно грубой, даже хамской манере он объяснил мне: «Персоналу здесь не место! Ты должен немедленно исчезнуть!». Что я и сделал без лишних разговоров.

Поздно вечером, после ужина, мой хороший приятель Хайнц Райтбауер, шеф-повар и владелец двухзвездочного ресторана *Steiregess* в Вене, пригласил меня выкурить по сигаре и выпить шампанского в одном из баров в центре Цюриха. Огромное помещение в три этажа, битком набитое людьми разного возраста, с оглушительной музыкой, приглушенным светом и сигарным дымом, повисшим повсюду. Я был удивлен. Мало того что они каким-то образом умудрились получить лицензию на табак в момент жесткого запрета на курение, так еще и поведение местной публики годилось больше для испанской Ибицы, чем для чопорного Цюриха.

Следующим днем, ожидая машину для переезда в Женеву и будучи одетым в цивильное — костюм и рубашку, заказав в баре чашку кофе, я вышел на улицу покурить.

Ко мне присоединился владелец отеля Андреа Крахт. Мы стали делиться впечатлениями о вчерашнем ужине, о том, что говорили гости, как отзывались журналисты, и сошлись во мнении — ужин удался на славу.

— Надо же, — вдруг воскликнул он и указал на мою рубашку, — я даже не подумал, что у нас одинаковые инициалы. Я надеюсь, что отель вам понравился и у вас останутся хорошие воспоминания о работе и отдыхе в легендарном *Vaug au Lac*.

— За исключением одной маленькой детали, — мило улыбнулся я.

— Какой? — тут же насторожился визави.

Потакая чувству мелочной мести, я ответил:

— Оказывается, не всем в вашем отеле, носящим на рубашках инициалы А.К., можно беспрепятственно курить в саду!

И выразительно посмотрел на стоящего невдалеке швейцара. Автобус уже подкатил, ребята затаскивали чемоданы, а чувство ябедника по отношению к старому дедушке заставило меня дать десять франков вместо положенных двух заслуженному швейцару Цюриха.

Женевский *Four Seasons Hotel des Bergues* принял нас как родных. Большое количество персонала, говорящего на русском языке, и искренняя радость видеть соотечественников создают атмосферу домашнего уюта. Команда ресторана *Il Lago*, возглавляемая итальянцем Саверио Сбаральи, видно, уже наслышанная про нас, создала для работы идеальные условия. Многие гости на ужине оказались моими старыми клиентами со времен работы в городе в 2004–2006-х. Бизнесмены, адвокаты, владельцы картинных галерей... Было огромным удовольствием встретиться с ними снова. Почти у каждого стола я задерживался на 5–10 минут. Никаких формальных фраз, нам было что вспомнить, над чем посмеяться и что обсудить. Всех интересовал один вопрос: означает ли сегодняшний ужин возвращение

в Женеву? «С такой кухней, — говорили многие из них, — ваше возвращение могло бы стать триумфальным». Я отшучивался: «Пока в Tribune de Geneve работает Ален Жиро, даже и не мечтайте!». «Так он уже на пенсии, больше не пишет», — отвечали мне.

Так вот почему его не было на ужине! А жаль, искренне жаль! Уж очень мне хотелось утереть ему нос. В начале 2000-х это был грозный критик, ведущий колонку Gastro в воскресном приложении женевской газеты и имеющий огромное влияние на умы и вкусы местного населения. Придя ко мне в женевский Green и не застав меня на месте (как назло я был тогда в Москве), он, не попробовав ничего толком, написал разгромную рецензию, в которой про еду не было сказано и двух слов. Вкратце суть статьи сводилась к следующему: какой-то русский выскочка, скорее всего, на деньги русской мафии открыл в нашем любимом городе ресторан, где он сам никогда не бывает (это, поверьте мне, никак не соответствовало действительности), что лишний раз доказывает — ресторан этот создан как прикрытие и «прачечная» для грязных денег. Я, быть может, и мечтал стать таковым, но, к сожалению, русская мафия так и не вышла ко мне со столь заманчивым предложением. А после того как французский ресторанный рейтинг Gault Millau наградил меня 15 баллами, что соответствует одной звезде Michelin, господин Жиро разразился еще более гневной статьей, где риторически вопрошал: «Доколь мы будем терпеть засилье грязных русских денег? Французские повара годами трудятся, чтобы получить такие оценки! Не хватало еще, чтобы и Michelin дал ему (*то есть мне*) звезду!».

Все это было достаточно весело. Гости мои недоумевали и всегда спрашивали, чем я так задел известного журналиста, а ответу, что я его никогда в глаза не видел, по моему, даже не верили.

Но, слава богу, времена изменились, и я уже давно перестал быть никому не известным русским выскочкой

и мальчиком для битья. О том, как прошли гастроли в Женеве, лучше всего говорит следующий факт. Через полгода после выступления, будучи здесь проездом на одну ночь, я, конечно, заказал номер в Hotel des Bergues.

Русская девочка, которую я еще помню простой служащей, стала старшей смены на front desk. Хороший карьерный рост! Я был искренне рад ее успеху.

— Шеф, — застенчиво улыбаясь, сказала она. — Мы подготовили для вас подарок!

— Очень приятно! И какой?

— Позвольте, я вас провожу, и вы все увидите сами.

Она вызвала лифт, пропустила меня вперед и нажала кнопку последнего этажа. Уже тогда я догадался, но еще до конца не верил, что за подарок меня ожидает. И только когда она распахнула двери президентского сюта и предложила войти, я понял — Four Seasons чудит. Не буду скрывать, чудаковатость эта доставила огромное удовольствие. Роскошный номер с потрясающим видом на Женеву и озеро, шампанское и пате из фуа-гра на закуску — так меня еще нигде не баловали. Но утром ждал еще один сюрприз — никакого счета. Ну ладно, об этом я уже догадывался. А вот красивый картонный саквояж от Four Seasons со специально собранной едой в дорогу и бутылкой вина сразили меня наповал!

Выступления в Лозанне стали, пожалуй, наиболее важными из всего швейцарского турне. И не только потому, что я обожаю этот город, — формат самого ужина кардинально отличался от всех ангажементов, которые были у меня раньше.

Вечер устраивал почетный консул России в Швейцарии господин Карл Экштайн. Распространенная практика народной дипломатии. Не знаю, существует ли это во всех странах, но во Франции и Швейцарии такая должность есть. По всей видимости, российский МИД выбирает ту или иную персону, наиболее подходящую носить почетное

звание. Это должен быть человек, имеющий серьезный авторитет в области политики и влияющий на общественную жизнь своей страны. Такой, если угодно, местный патриарх с безукоризненной репутацией и пользующийся уважением соотечественников. Должность эта скорее номинальная, никакой зарплаты от российского государства почетный консул не получает, тем не менее она очень престижная. Судя по тому, какое количество русских дипломатов как из самого посольства, так и из русской миссии при ООН принимали участие в подготовке к вечеру, это именно так. Почетный консул представляет интересы России в гуманитарной и культурной сферах и, говоря современным языком, является промоутером РФ среди своих сограждан.

Для ужина был арендован зал «Ротонда» в лозаннском отеле Beau-Rivage Palace. Построенный в начале XX века в стиле ар нуво, он буквально ослепляет вас роскошью. Потолок «Ротонды» в виде полусферы с большими круглыми окнами позволяет чувствовать ход солнца, а вечером любоваться звездами. Про этот отель я могу говорить бесконечно. Если бы меня попросили составить мировой рейтинг отелей, он уж точно попал бы в первую десятку. Многие годы Beau-Rivage Palace был для меня вторым домом. Я праздновал тут дни рождения, здесь же доводилось организовывать поминки, сюда приезжали мои друзья и партнеры.

Весь персонал отеля — от швейцара до генерального менеджера — знает меня в лицо. Не понимаю, как Франсуа Дюсарту удалось собрать такой коллектив, но людей, работающих в этом месте, можно смело занести в список достопримечательностей Лозанны. Не буду распространяться о нем самом: Франсуа — мой друг, и этим все сказано. Замечу лишь, что лучший консьерж, а я повидал их немало, работает именно здесь.

Элегантная женщина средних лет, Сильвия Ганан дважды завоевывала премию The Keys of Excellence.

Согласитесь, стать консьержем номер один в стране, которая живет туризмом, где количество даже пятизвездочных отелей трудно сосчитать, — результат невероятный. Часто обращаясь к ней с той или иной просьбой, я абсолютно уверовал, что для этой прекрасной дамы нет ничего невозможного. И будьте покойны — вы получите свой билет, пропуск на закрытую вечеринку, самолет, яхту и, может, даже космическую ракету. Да к тому же все это будет сделано по самой привлекательной цене.

Ну и, конечно, мощнейший шеф отеля Дидье Шнайдер, успевающий в одиночку поддерживать дисциплину и высочайшие стандарты еды на нескольких кухнях одновременно. Под его началом находятся:

— Café Beau-Rivage, самая большая и, с моей точки зрения, самая вкусная brasserie в Лозанне; в хорошую погоду с учетом террасы там обедают и ужинают до трехсот человек одновременно;

— японский ресторан Miyako, честно говоря, среднего качества, но все же;

— центральный ресторан самого отеля, где сервируются завтраки и ужины, бар, в котором подают разнообразные закуски к вину и коктейлям;

— гастрономический ресторан Anne-Sophie Pic с двумя звездами Michelin, где сама мадам Пик появляется не чаще четырех раз в году, и в остальное время именно Дидье должен приглядывать за ним.

А еще несколько летних террас, 24-часовой рум-сервис с богатым выбором блюд и, наконец, целый экскурсионный пароход Le Montreux, принадлежащий отелю, где Дидье Шнайдер командует выездной кухней.

Очутившись за дверью с надписью Staff Only, вы попадаете в целый лабиринт, тщательно скрытый от взоров постояльцев. Маленький город, который никогда не спит ради удовольствия тех, кто решил остановиться в отеле. Кухонное помещение, где нам предстояло

работать, напоминало скорее метро, чем кухню, что очень развеселило моих поваров. Два огромных эскалатора, один вверх, другой вниз, работают бесшумно и бесперебойно, доставляя официантов к их гостям и возвращая обратно с использованной посудой. Во время обеда или ужина картинка напоминает московский метрополитен в час пик.

На вечер было заявлено 150 человек, и помощники Дидье соорудили для нас длиннющий мизанплас. Как вы уже могли догадаться, у меня не было никаких проблем ни с посудой, ни с оборудованием, и все продукты из фудлиста имелись в наличии, причем превосходного качества. На помощь нам Дидье вызвал свободную смену, и повара пришли в точно назначенное время, несмотря на выходные. Внимательно выслушав мои объяснения, они слаженно и с энтузиазмом приступили к дружеской помощи. Метрдотели и официанты, назначенные на этот ужин, собрались заранее и в полном составе.

Хочу не без гордости сказать, что этим вечером в роли русского метрдотеля от ресторана «Варвары» выступала моя дочь. Было умилительно наблюдать, как эта хрупкая девочка (она небольшого роста), туго затянутая в черный смокинг, лихо командовала дядями и тетями, многим из которых едва доставала до плеча.

Конечно, когда вы подаете еду одновременно на полторы сотни человек, всегда происходят мелкие недоразумения в коммуникации между поварами и сервисной группой. Мы с Дидье постоянно требовали обратной связи с гостями: как съели, что говорили, какая общая атмосфера в зале. Это важный момент работы для всех закрытых, да еще находящихся ниже на один этаж кухонь. Конечно, такие вопросы отвлекают метрдотелей от выполнения прямых обязанностей, а во время гала-ужина, когда все стараются быть на высоте, еще и изрядно их раздражают. Но с шефами лучше не спорить — в самый разгар боя местный метр, а за ним и официант огребли хороший пинок чуть

ниже спины. Недаром за Дидье укоренилась репутация жесткого шефа. Да и любимая моя Николь все же попала мне под горячую руку.

Но в целом ужин прошел в нужном темпе, а это значит, что все 22 повара, принявших участие в баталии, каждый на своем месте выполнили свою работу на отлично. Это значит, что почти 30 официантов под руководством большого швейцарского дяди и маленькой русской девочки не роняли тарелки, вовремя забирали готовые блюда, успевали следить за бокалами и поддерживать хорошее настроение.

По этикету на таких официальных мероприятиях повара выходят в самом начале, как только рассядутся все гости. Это делается для того, чтобы фигура шефа не доминировала на ужине. Мы с Дидье представили друг друга и с поклонами удалились. После работы, зная, что нас уже никто не побеспокоит, мы с чувством хорошо выполненного долга принялись за шампанское, лосося и фуа-гра. «Папа, вас зовут», — облокотившись на меня, сказала моя смертельно уставшая Николь. «Ну что еще?» — недовольно буркнул Шнайдер. Николь вытянулась и доложила: «Шеф, Карл Экштайн просит вас вдвоем выйти в зал». Не слишком обрадовавшись такой новости, мы побрели к эскалатору. «Поставь шампанское в кулер. Надеюсь, мы ненадолго», — попросил я проходившего мимо официанта. «Хорошая мысль!» — улыбнулся Дидье.

Карл Экштайн еще раз напомнил собравшимся наши имена, поблагодарил за прекрасный вечер, вкусную еду и задвинул маленький спич на тему русско-швейцарской дружбы. Исполняя роль двух истуканов, мы от нечего делать разглядывали зал. Среди приглашенных я заметил господина Чилингарова, нашего выдающегося скрипача Дмитрия Когана, еще нескольких лиц из «ящика» — то ли депутатов, то ли ответственных чиновников, российских дипломатов из ООН и, как я понял, их швейцарских коллег. А Дидье показал мне мэра Лозанны.

Минут через пятнадцать мы вернулись к холодному шампанскому и прерванной трапезе. «Ты знаешь что, шеф, — сказал я, — давай-ка пойдем переоденемся от греха подальше, пока нас опять куда-нибудь не позвали. Встретимся в баре. Так оно будет спокойнее». Шнайдер устало кивнул, и, быстро прикончив вино и лосося, мы покинули кухню.

Поздно вечером, собравшись в баре, мы решили отметить боевое крещение Николь, тем более что за время ужина она показала себя не просто хорошим метрдотелем (весьма субъективно, я все же ее папа), но и настоящим героем.

В пылу сервиса один из поваров при подаче «снега» из сметаны плеснул в серебряный соусник азота больше, чем было нужно. Я думаю, многие из вас помнят свой детский опыт — лизнуть качели зимой. Точно такой же эффект, только в несколько раз сильнее, произошел и с серебром. Ни о чем не подозревающая Ника взялась за соусник двумя пальцами, которые мгновенно прилипли к ручке. Пытаться что-то сделать перед гостями оказалось решительно невозможно. Собрав все силы и продолжая держать улыбку, она как ни в чем не бывало добавила нежный соус каждому из сидевших за столом и удалилась, может быть, чуть-чуть быстрее, чем этого требовали правила обслуживания.

— Виват, Николь! — воскликнули мы хором и осушили бокалы.

— А у тебя какие впечатления, шеф? — обратилась ко мне виновница торжества, явно иронизируя над поварским жаргоном.

Приняв игру, я ответил:

— Знаешь что, деточка, когда мы с Дидье стояли в зале и слушали речь почетного консула, я увидел такое количество бриллиантов, что даже люстры «Ротонды» меркли перед ними.

— Это точно, — прервала меня Ника. — Зрелище незабываемое!

— Так вот представляешь, — продолжил я. — Если бы эти ребята, которые недавно обворовали нашу квартиру (случается такое и в спокойной Швейцарии), решили ограбить этот зал сегодня, это стало бы ограблением века.

Пошутив еще немного над «криминальной» Швейцарией, мы отправились спать — завтра в Москву.

И что вы думаете? Шутки оказались пророческими! Утром в аэропорту выяснилось, что у одного из моих поваров пропали паспорт и портмоне. Штука скверная, особенно когда самолет взлетает через час. Суеты было много. Перебронировать билет, позвонить в консульство, где по субботам работает автоответчик. В итоге было решено оставить потерпевшего в Швейцарии на неопределенно долгое время под контролем все той же Николь.

Уже вечером по прибытии в Москву, болтая с дочкой по скайпу, я узнал, что никто никакого паспорта не воровал, а просто-напросто мой раздолбай забыл его вместе с бумажником в номере отеля. Причем, видимо, не отыскав сейфа, он спрятал его в мини-бар, о чем благополучно забыл. Во время уборки номера пропажа обнаружилась. Сильвия Ганан, увидев, чей это паспорт, тут же позвонила Нике и саркастически поинтересовалась, все ли русские повара улетели сегодня в Москву.

В общем, все хорошо, что хорошо заканчивается. На следующий день недостающего члена команды переправили в Москву, где еще добрых две недели ему пришлось работать под издевательские шуточки товарищей.

Вас ист дас?..

Зальцбург. Именно о нем я мечтал, сидя на уроках музыкальной литературы и слушая рассказы учительницы о Моцарте и школе австрийской оперы. Уроки были столь занимательны, что увлекали нас, малышей, не меньше, чем истории про Робинзона Крузо и Маугли. Городок в предгорье Альп, храня свои традиции и делая разумную ставку на смесь истории и современности, каждый год привлекает к себе огромное количество туристов. Я думаю, если пересчитать число приезжих на душу населения, то Зальцбург сможет конкурировать с Парижем и Лондоном. Проживая на третьем этаже отеля Goldener Hirsch, на средневековой улочке в самом центре, я имел возможность наблюдать нескончаемую туристическую бурную реку со своими водоворотами, когда толпа плавно огибает тех, кто решил сфотографироваться, многочисленными рукавами, растекающимися по маленьким улицам и разливом на центральной площади Зальцбурга. Черные, белые, желтые лица — вот уж действительно все флаги в гости к нам.

Музыка правит этим городом. Тем не менее не обошел Зальцбург стороной и гастрономическую культуру. Благодаря компании Red Bull, а, как любят шутить местные жители, ей здесь принадлежит все, на окраине города было воздвигнуто потрясающее по красоте и инженерной мысли архитектурное сооружение под названием Hangar-7. Место, которое, по замыслу владельцев, связывает в едином пространстве искусство живописи и авиастроения. Чуть позже Red Bull добавил туда свои знаменитые болиды и мотоциклы. Огромное помещение, сделанное из стекла и стали, наполнено воздухом и светом.

Но нас с вами оно интересует в первую очередь потому, что на искусно подвешенном втором этаже, которого

многие посетители даже сразу не замечают, расположился единственный в мире ресторан, где шеф-повар сменяется каждый месяц. Уникальный формат заведения был выдуман и разработан владельцем Red Bull и Экартом Витзигманном, первым немецкоговорящим шефом, получившим три звезды Michelin еще в 1980-м. Суть его сводится к следующему. Каждый год ресторан выбирает одиннадцать поваров по всему миру, являющихся, по мнению Витзигманна, наиболее креативными и актуальными в данный момент, и предоставляет им ангажемент выступить у себя на площадке.

Смелый по замыслу и титанический по трудозатратам концепт был воплощен в жизнь. Конечно, как я говорил выше, ни один шеф не может оставить свой ресторан на целый месяц. Поэтому команда ресторана Ikarus, а именно о нем я веду речь, возглавляемая шефом Роландом Треттлом, ведет тяжелую и крайне специфическую работу. Представьте, что каждый месяц им нужно готовить совершенно разную еду. Разную по стилю, по уровню сложности, по происхождению. От Японии до Канады, от Северной Европы до Австралии — лучшие представители национальных гастрономических школ побывали у них в гостях. Для того чтобы справиться с такой на первый взгляд неразрешимой задачей, была разработана следующая стратегия действий. Каждый шеф, удостоенный чести стать приглашенной звездой, получает радостное известие ровно за один год. За полгода до начала гастролей Роланд и два ассистента приезжают в его «домашний» ресторан, чтобы изучить все рецепты и технологии блюд, которые будут представлены. За три дня до начала гастролей приглашенный шеф со своими помощниками приезжает в Зальцбург для окончательной подготовки к выступлению. Еще три дня, то есть 1-го, 2-го и 3-го числа месяца, они продолжают находиться там, руководя кухней вместе с Роландом, исправляя мелкие

ошибки и доводя блюда до совершенства. В течение этих дней, как правило, происходит целая серия фотосессий, телевизионных съемок и интервью. Каждый год Hangar-7 и ресторан Ikarus выпускают роскошно сделанные поваренные книги с фотографиями и рецептами всех одиннадцати поваров. Август — единственный месяц, когда ресторан работает по собственному меню. Связано это с тем, что у большинства шефов в это время отпуск. Также производятся 20–30-минутные фильмы о каждом выступающем, где он объясняет философию своей кухни, видение перспектив развития, демонстрирует национальные продукты. Что и говорить, проект уникальный, не имеющий аналогов в мире, требующий огромных материальных затрат. Очевидно, без финансовой поддержки Red Bull такое гастрономическое чудо было бы невозможно.

В конце апреля 2010 года я получил заказной почтой толстую бандероль с австрийским штемпелем. В посылке обнаружилась книга ресторана Ikarus за 2009-й, журнал Hangar-7 и письмо, в котором достаточно высокопарным слогом мне предлагалось стать шефом ресторана в мае 2011 года. В прилагавшемся конверте содержалось несколько листов с подробным описанием условий выступления, подписанным контрактом и заявлением, что если я согласен, то Роланд Треттл со своими помощниками готов приехать ко мне в январе 2011-го. Конечно, я с радостью согласился. Думаю, вряд ли найдется оперный солист, который откажется от приглашения театра «Ла Скала».

В январе, как и было оговорено, в московском ресторане «Варвары» высадился австрийский десант: Роланд, два помощника, два оператора, фотограф и режиссер. За три дня пребывания ребят в России был сделан фильм «24 часа с Анатолием Коммом». Мы начинали рано утром у меня дома и заканчивали далеко за полночь. В фильм вошли и Красная площадь, и реставрирующийся Большой театр, куда ж без них, и Дорогомиловский

рынок, а также рестораны, которые я курирую помимо «Варваров», включая Varvikha Hotel & Spa. Кроме того, австрийцы успели научиться русским блюдам, которые я собирался презентовать в Зальцбурге, и сделать супер-профессиональную съемку для будущей книги. Единственное, что им не удалось (бедный Роланд сходил с ума), так это делать маленькие, абсолютно прозрачные, полые внутри шарики из подсолнечного масла. Мои издевательские увещевания, что это трудно только первые тысячу раз, лишь подливали это самое масло в огонь.

Но наиболее грандиозным впечатлением, которое наши австрийские друзья увезли из столицы, стал кортеж Путина или Медведева — ради него, как обычно, перекрыли весь Кутузовский проспект, Новый Арбат и далее везде. Именно на Кутузовском, возвращаясь из отеля в Барвихе, мы и застряли в легендарной московской пробке. Проносящиеся мимо нас с огромной скоростью спецмашины, машины ДПС с включенными «мигалками», а затем и сам кортеж вызвали у моих друзей оторопь. После объяснений, что это такое и почему, они в один голос воскликнули: «У нас такое невозможно! Да и нигде в Европе такое невозможно!». Честно говоря, мне было немного обидно и неприятно. Чтобы подсластить пилюлю, я ответил: «Вот поэтому вы больше и не великая Австро-Венгерская империя!». Ребята оказались с юмором и рассмеялись. Как я узнал позже, оператор успел снять всю процессию на видео, которое имело бешеную популярность у его родных, друзей и знакомых.

28 апреля, как и предписывал контракт, я въехал в Зальцбург — злой, как черт, после приключений в мюнхенском аэропорту. Немецкие таможенники не утратили своей хватки и 22 года спустя, после падения Берлинской стены. Не знаю уж, чем им не понравилась физиономия моего су-шефа, но его задержали и попросили открыть чемодан. Увидев непонятные и подозрительные,

по их мнению, жидкости в вакуумных пакетах (это были соусы), немецкие офицеры напряглись. Они сделали попытку расспросить моего помощника, мол, что это такое, но ответы «май нейм из Алекс» и «ай м рашн кукер» свели эту попытку на нет. Стараясь объяснить «неграмотным» немецким «товарищам», ни слова не говорящим по-русски, что это всего лишь еда и даже не еда, а ее ингредиенты, Алекс движением Копперфильда вынул из чемодана рулон съедобной свекольной бумаги, решительно развернул его, оторвал кусок и со словами «это же свекла, вашу мать» начал его жевать. Сбитые с толку и ошарашенные немцы, видимо, боясь, что это такой русский способ показательного суицида, поспешили отпустить Алекса подобру-поздорову, очевидно, чтобы он «откинулся» вне зоны их ответственности. И только Александр, абсолютно невозмутимый, загружая чемодан в автобус, на мой вопросительный взгляд ответил:

— Да ну, шеф, дураки какие-то! Я же им объясняю, еда это, а они мне «вас ист дас?.. вас ист дас?..».

— Вот, Саня, — ответил я, — если бы это было в Америке, то поехал бы ты прямиком в тюрьму!

— Это еще почему? — недоверчиво уставился на меня повар.

— Да потому, что, дорогой мой, ввоз еды в Америку запрещен и карается тюремным сроком.

Расположившись в отеле, мы отправились в Hangar-7.

Большого труда и много времени стоило мне собрать своих поварят на кухне ресторана. Самолетики и машинки в натуральную величину отправили их в детство, и лишь пинками и матом мне удалось их вернуть оттуда. Вечером нас всех пригласили на ужин в ресторан Carpe Diem — как вы, наверное, догадались, тоже принадлежащий Red Bull. Очень элегантное и современное заведение с одной звездой Michelin и интеллигентным шефом Францем Фуйко. Потом, во время отпуска, он специально

приезжал в Москву поужинать в «Варварах», где я сумел отплатить ему за гостеприимство. Будете в Зальцбурге, обязательно посетите это место. Сейчас гастрономические бары плодятся, как грибы после дождя, а тогда, три года назад, винный бар, совмещенный с маленькой, но очень изящной едой, был явлением новаторским.

Следующим днем, отмучившись на съемках и интервью, я с удовольствием встретился с лондонскими друзьями, которые специально приехали ради моих гастролей. Приятная семейная пара, любящая, как и все англичане, спорт и охоту и при этом влюбленная в гастрономию.

Гастроли в Зальцбурге запомнились шумом, гамом и весельем. Все три дня нашего пребывания ресторан был заполнен. Оказывается, у Ikarus есть гости, и их количество велико, которые стоят на специальном обслуживании. Они покупают годовой абонемент, дающий им право получить стол именно в первые три дня каждого месяца, когда приглашенный шеф и его команда находятся на кухне. В основном это люди из Вены и Мюнхена, под конец я даже привык к немецкой речи.

Еще один раз мне удалось работать с Роландом летом 2012 года на специальном благотворительном ужине, устраиваемом компанией Aqua Panna на старинной вилле в Тоскане. Все деньги от него поступают в фонд «Вода для Африки».

Вскоре я получил несколько экземпляров как всегда роскошно сделанной книги Hangar-7 и ресторана Ikarus за 2011 год, где в разделе «Май» было написано «Ресторан «Варвары», Москва, Россия» и во весь разворот улыбалась моя довольная физиономия.

Много чего приключалось с «Варварами» в Европе, всего и не упомнишь. К сожалению, со временем — и от этого никуда не деться, особенно если гастрольный график напряженный, — выступления все больше и больше превращаются в рутину, как говорится, приехали,

подготовились, выступили и отвалили. Да и для мемуаров нужно кое-что оставить. Но все-таки о некоторых ярких моментах надо рассказать.

Мюнхен, отель Mandarin Oriental. Мы в гостях у немцев. Нет, что я говорю, у баварцев! Попробуйте кому-нибудь в Мюнхене сказать, что он немец, — обида будет смертельная. Отель имеет прекрасный ресторан с простой, но качественной едой и одной звездой Michelin в придачу. Удивительно, но русская и немецкая кухни очень похожи, то ли от того, что немцев на Руси всегда было много, то ли правда, как говорит Задорнов, мы родом из Арии. Но капуста, картошка и тушенка одинаково горячо любимы что у нас, что у них. И от чего русскому хорошо, а немцу смерть, до сих пор понять не могу. Если речь идет об алкоголе, то иной баварец перепьет москoviта запросто. Я, например, в таких конкурсах со своими немецкими друзьями участвовать не рискую. А всякие соленья и маринады, не говорю уж о колбасах, оба народа обожают одинаково.

Я это к тому, что гастролы в немецкоговорящих странах давались нам легко, и взаимопонимание с местной публикой было полным. Да и в московском ресторане, если так можно выразиться, удельный вес немцев среди иностранных гостей всегда превышал остальных.

Но больше всего мюнхенские выступления запомнились мне бесславной потерей семи евро. Сумма, конечно, смешная — тратил в своей жизни, а бывало и терял, разумеется, и больше. Я вообще отношусь к деньгам легко и даже безалаберно, что, впрочем, не делает мне чести, но такова уж натура. Я часто подкальываю своих состоятельных приятелей за то, что они вместе с богатством приобрели и жадность. Но эта трата каких-то семи евро во многом заставила меня их понять.

Дело происходило в мюнхенской Пинакотеке, старейшей галерее Европы. Не буду описывать бесценные

сокровища, собранные в этом музее, лучше один раз увидеть. Заплатив пять евро на входе, я был безмерно счастлив погулять среди произведений Рубенса, Тициана и Дюрера. Организатором похода и его идейным вдохновителем был мой старый приятель и талантливый журналист Гена Йозефавичус. «Ну как же так, старик, — говорил он мне, — ты ни разу не был в Пинакотеке! Это безобразие!». И вот, когда наша долгая экскурсия уже подходила к концу и я прикидывал, где бы нам пообедать и выпить по бокалу хорошего вина (даже Мюнхен не смог приучить меня к пиву), Гена прервал мой вектор движения к выходу и произнес: «Мы же не увидели самого главного! Я только ради этого сюда и шел! Здесь, в соседнем крыле открылась выставка Сай Твомбли. Ты обязан это увидеть!». Доверяя Гениному вкусу (я считаю его эстетом), мы направились наслаждаться современным искусством. Оговорюсь сразу, я люблю современное искусство и даже «кое-как» в нем разбираюсь, если только это не баночка с дерьмом, выдаваемая за инсталляцию. Как бы то ни было, мы подошли ко входу в отдельный павильон, где, оказывается, была своя касса. Мой друг, показав удостоверение журналиста, невозмутимо прошел мимо. Мне же пришлось заплатить семь евро.

Как бы вам получше объяснить, что ждало меня внутри? Когда-то, в моем далеком детстве за неимением смартфонов мы играли в такую игру, не помню уже, как она называлась, смысл которой состоял в следующем. Один из игроков вооружался ручкой с чернилами, допустим, красного цвета, а другой — синего. Ручка упиралась стержнем в бумагу и под сильным нажимом выскальзывала из-под пальца, оставляя росчерк. Соперник, производя те же манипуляции, должен был постараться пересечь оставленный след. В случае успеха мнимый самолетик считался сбитым. Как правило, через пять минут игры тетрадный лист был сплошь усеян хаотичными сине-

красными линиями. Так вот, я увидел мир своего детства повсюду вокруг. Такое впечатление, что кто-то выкрал мои школьные тетрадки за первые классы, разорвал их на листочки, вставил в паспорт и развесил по стенам. А еще вспомнил горячо мною любимого Максима Кантора. Это ведь для таких идиотов, как я, он написал «Учебник рисования», два тома которого я прочел за один присест, а потом даже перечитывал, но, как показала жизнь, так ничему и не научился. И такая меня взяла обида на самого себя, конечно, что я не смог удержаться и стал слишком громко, видимо, бубнить себе под нос. На вопрос Гены, как мне это нравится, я разразился громкой и нецензурной тирадой уже во весь голос да еще обвинил его в пустой трате семи евро. Подбежал охранник музея. «Ну вот, сейчас еще и арестовывать начнут», — подумал я, но раздражение было сильнее разума. Я продолжил возмущаться и высказывать своему другу все, что думаю по этому поводу. И вдруг немецкий охранник, блеснув золотой фиксой и улыбаясь, на смеси русского, немецкого и украинского выступил в поддержку моей оценки художественного достоинства представленных картин: «А то, что вы еще семь евро за это заплатили, так то тотале шайзе. И, по-хорошему, тот, кто вас сюда затащил, должен поставить вам пиво!».

Повезло Гене — пиво я не пью. А заставить заплатить его за бутылку вина мне так и не удалось. После обеда история имела продолжение. Прогуливаясь по городу, а гулять с Йозефавичусом где бы то ни было — сплошное удовольствие, мы набрали на магазин гигантских размеров и странного ассортимента. Внутри он походил на смесь блошиного рынка и советского хозяйственного конца 1970-х. И вот в одном из отделов, где на полке, прибитой к стене, стоял древней формы эбонитовый телефон, я обнаружил целую россыпь разноцветных шариковых ручек. Рядом с ними лежал раскрытый блокнот, как вы понимаете, весь исчерканный посетителями магазина. Думаю, вы

замечали, что наличие чистого листа бумаги и бесхозных ручек, надо это вам или нет, обязательно заставят вас что-нибудь нарисовать или хотя бы покалякать. «Гена! — злорадно позвал я. — Кажется, среди развалов я нашел бесценное творение Сай Твомбли!». И с торжествующим видом показал ему блокнот. «Вырывай любую страницу, и ты — миллионер!». Приятель скорчил унылую гримасу, явно не оценив моего злопыхательства.

А еще Мюнхен запомнился мне потрясающим магазином специй. Тасманский перец, обнаруженный там, я ел, как семечки, просто кладя горошины в рот. В этом случае цена 400 евро за килограмм меня никак не расстраивала...

Мадрид. Королевский ресторан Terraza del Casino, две звезды Michelin. Шеф Пако Ронсеро, по уверениям испанской прессы, является наместником Бога на земле, то есть заменяет в этом ресторане самого Феррана Адриа. Два ужина здесь запомнились мне присутствием большого пула российских журналистов (наконец-то! лед тронулся!), а также возможностью понаблюдать за настоящей старой европейской аристократией.

Днем мы гуляли с Пако по Мадриду. Он показал мне новый, только что открывшийся рынок. Обедали в принадлежащем ему тапас-баре, где он угостил меня цыпленком с хрустящей, практически карамельной корочкой и нежнейшим, тающим во рту мясом.

Еще много раз пришлось мне бывать в Мадриде по работе, и всегда этот город находил чем меня удивить.

Хельсинки. Ресторан Chez Dominique, две звезды, произвел на меня впечатление прежде всего своей публикой. Заведение дорогое, с едой, достаточно сложной для понимания, но заполненное в обед и ужин людьми разного возраста и социального положения. Много студентов, которые явно копили деньги, чтобы сюда прийти. Тут же бизнесмены, заглянувшие в ресторан ради престижа. Влюбленные парочки. И, что самое приятное, много

пенсионеров. Финны, над едой которых еще 20 лет назад потешалась вся Европа, сделали огромный рывок и сегодня диктуют моду на нордическую кухню наравне со своими датскими и шведскими коллегами.

Подводя краткий итог своим европейским похождениям, могу сказать, что командой ресторана «Варвары» были заняты такие города, как Париж, Канны, Куршевель, Лион, Цюрих, Женева, Лозанна, Церматт, Милан, Рим, Комо, Анакапри, Зальцбург, Мюнхен, Хельсинки, Мадрид, Сан-Себастьян, Стокгольм.

А впереди нас ждала Азия...

...и презерватив на десерт!

Стокгольм. Аэропорт «Орландо». Самолет в Женеву задерживается на шесть часов. Я расположился в кафе, на удивление пустом, и мне ничего не оставалось делать, как продолжить свои записи.

Обычно отложенные рейсы сильно раздражают, но для опытного путешественника, которым я стал за последние годы, такая заминка — хороший шанс получить несколько свободных часов, которые можно использовать по своему усмотрению. Я бы даже сказал, что это подарок судьбы. Случайно доставшееся время и романтическая атмосфера аэропорта способны творить чудеса. Почти все мои «великие сидения» в ожидании самолета приносили несколько удачных рецептов, а то и целое меню. Быть запертым пусть в большом, но ограниченном пространстве среди огромного количества людей — интереснейшее времяпрепровождение, вряд ли возможное в обычной жизни. Постоянная смена персонажей, происходящая перед вами, будоражит фантазию. Быть может, именно поэтому в веке девятнадцатом железнодорожные вокзалы играли столь важную роль в жизни художников. Однажды по собственной глупости я проторчал девять часов в барселонском аэропорту «Эль-Прат». Будучи проездом в Сан-Себастьян, я просто-напросто не зарегистрировался на рейс и пошел к выходу с билетом вместо посадочного талона. Естественно, в самолет меня не пустили. Любезные сотрудники Iberia предложили мне лететь следующим рейсом. Ну что сказать? Наверное, теперь я лучший гид по аэропорту Барселоны.

Замечательный случай произошел со мной в аэропорту Гонконга во время азиатских гастролей. Точнее — над аэропортом при заходе на посадку. Разбуженный стюардессой, я прыгнул к иллюминатору в ожидании

захватывающего зрелища. Те, кто бывал в Гонконге 20-летней давности, знают, о чем я говорю. Самолет словно пробирается сквозь небоскребы, как медведь сквозь тайгу. Дома находятся настолько близко, что люди, работающие в офисах, легко различимы и дух захватывает от неминуемой катастрофы. Мы ощутимо снижались, до посадки оставалось явно недолго, подо мной — залив и очередь из океанских танкеров. Подозвав стюардессу, интересуюсь, где небоскребы, где это незабываемое чувство прибытия в Гонконг и вообще, черт побери, куда это мы садимся. «Вы когда были здесь последний раз? — немного растягивая слова, лениво спросила милая девушка. — Уже лет десять как на новом острове приземляемся! Все изменилось, не узнаете город!».

Так оно и было. Новый аэропорт с городом связывал мост, больше похожий на декорации к очередному голливудскому фэнтези. Длиною в десяток километров, он, безусловно, является памятником инженерного искусства XXI века. Многоэтажные дорожные развязки и частокол высотных домов окончательно меня дезориентировали. Конечно, и 20 лет назад Гонконг производил впечатление, но то, как вырос этот город за столь короткий срок, вызвало во мне бурю эмоций.

Нам предстояло работать в отеле The Landmark, принадлежащем группе Mandarin Oriental. Шеф Ричард Эккибас, канадец французского происхождения, довел кухню практически до совершенства. Мало того, он создал один из самых модных в Гонконге баров, в чем я вскоре убедился. Ресторан Amber под его руководством завоевал две звезды Michelin, попал в список 50 лучших ресторанов мира и теперь притягивает к себе гастрономический люд со всех пяти континентов. Стиль Ричарда можно описать как интеллектуальный микс французской и китайской гастрономии. Богатый выбор местных продуктов и неограниченная возможность заказывать ингредиенты в Тас-

мании, Австралии и Новой Зеландии, использование современных поварских техник и великолепно экипированная кухня сделали Amberg мировой легендой.

В первый же вечер я ужинал в этом храме еды. Все подачи без исключения, что бывает крайне редко, были безукоризненны, а икра морского ежа с цитрусовым кремом и тасманским перцем превзошла все мои ожидания. Пищу сейчас и исхожу слюной. Незабываемый вкус и великолепное архитектурное решение блюд заставляют говорить о шефе в превосходной степени. Высочайший уровень мастерства раззадорил меня до такой степени, что я долго не мог заснуть в предвкушении ответного хода русской кулинарии.

Наши гастроли в Азии поддерживал Российский дом игристых вин, расположенный в Абрау-Дюрсо. По сути это был такой промотур, чтобы познакомить китайских бизнесменов с продукцией выдающегося российского предприятия. Говорю это вполне серьезно — я лично был на производстве и видел своими глазами, сколько средств, а главное, души вложили владельцы в свое любимое детище. Их амбициозность, желание стать лучшими и любовь к труду — отличный пример для подражания.

Со стороны Китая спонсором двух вечеров высокой русской кухни выступала компания по производству черной икры. Да, мои дорогие, не падайте в обморок! Икры! Каково же было мое удивление, когда я познакомился с продуктом. Весь скепсис и великорусский снобизм исчезли без следа. Икра была великолепна. Как говорила героиня фильма «Подмена»: «Все икринки одного размера и лопаются во рту одновременно!».

Ужин состоял из двух частей. Сначала гости попадали в икорный бар, где реки шампанского подчеркивали изысканность специально придуманных мной маленьких закусок, каждая из которых содержала икру. Я припомнил все, чему учили меня на острове 20 лет назад:

сверхконцентрированные бульоны с использованием морских водорослей, которые застывают сами по себе, без капи желатина, слегка копченый творог с зеленью и облепихой и, конечно, селедка «под шубой» в виде маки-суши. Все эти блюда стали отличной базой для презентации моих спонсоров.

Оба вечера бар пользовался такой популярностью, что организаторам стоило немалого труда, дабы заставить восторженных гостей занять места в основном зале непосредственно для ужина. Нужно сказать, что азиатская публика особая. Такой детской радости я не встречал больше нигде. Смесь почти религиозного почтения к повару и щенячий восторг от полученного удовольствия создают непередаваемую, самобытную атмосферу. Повышенный интерес местных масс-медиа — от глянцевого журнала до телевидения — к новой русской кухне заставил меня провести оба дня в нескончаемых интервью и съемках. Под конец я настолько устал, что попросил Павла Титова, генерального директора Российского дома игристых вин, выступить в роли моего переводчика на интервью с местным Tatler. Паша с удовольствием согласился, хотя и был немного удивлен. Нужно отдать ему должное, вот что значит хорошая школа: на большинство вопросов он отвечал сам, давая мне возможность немного отдохнуть и сосредоточиться перед ужином. «А что, шеф вообще не говорит на английском?» — «Абсолютно!» — не моргнув глазом, слукавил господин Титов.

Съемки для телевидения Гонконга запомнились мне нереальной, какой-то действительно небесной красотой девушки-ведущей. Я даже не удержался, чтобы сделать несколько снимков с ней на мой мобильный.

Во время финального ужина я попросил Ричарда оставить столик в его знаменитом баре — мне нужно было переговорить с двумя бизнесменами из Шанхая, которые хотели организовать мои гастролы у себя в городе. И шеф

пошел мне навстречу. Дело в том, что знаменитый бар отеля Landmark работает только до полуночи, и Ричарду пришлось специально просить поваров, метрдотелей и официантов задержаться ради одного-единственного столика. Цеховая солидарность — великая вещь, позволяющая нам иметь маленькие привилегии во всех уголках света.

В половине первого ночи усталый и довольный, я спустился в бар, где меня уже ожидали китайцы. Заказав еду, а именно современная китайская кухня и сделала это место культовым, попивая шампанское, мы начали обсуждать прошедшие гастроли и планировать будущие. Вдруг в зал заглянули двое здоровенных черных парней. Бандиты, подумал я. Меж тем китайцы рассказывали мне уникальную историю о нравах шанхайской публики, заказывающей вино по правой колонке, то есть цене, и покупающей шампанское не для того, чтобы пить, а обливаться и всех сидящих вокруг. Все это напомнило мне Москву конца 1990-х.

Трехметровые двери бара вновь открылись, и стайка девушек, человек 8–10, словно ручеек, просочилась внутрь. Странно, отметил я, в Landmark это категорически не приветствуется. Все дамы были европейской внешности и никак не походили на представительниц древнейшей профессии. Мои шанхайские друзья уставились на девушек, вытаращив глаза. Еще у Паустовского я читал об особенной азиатской страсти к женщинам с белой кожей, но такую живую реакцию наблюдал впервые, что меня немало рассмешило. Вдруг одна из девушек подошла к нашему столу и, обращаясь напрямую ко мне, сказала:

— Так это вы — известный русский шеф? А меня зовут Леди Гага!

— А меня — Пол Маккартни, — пошутил я в ответ.

— Ну уж нет! — усмехнулась девушка. — Его я знаю, а ваши фотографии видела в лобби отеля.

Закончив на этом разговор, она присоединилась к подругам. Мои еще минуту назад без устали болтающие китайские друзья превратились в молчаливых сфинксов.

— Але, ребята, что с вами? — пытался я их растормошить.

— Откуда ты ее знаешь? — удивленно выдавил один.

— Кого ее? — настала моя очередь удивляться.

— Леди Гагу, — в экстазе промычал китаец.

— Какую, к черту, Гагу?.. — и тут до меня дошло, что шутка про Маккартни глупа и неуместна, так как это действительно была она. Просто без эпатажного грима и сценической одежды я ее не узнал. Обычная девушка, вполне даже симпатичная.

Следующим утром я встречался с Геной Йозефовичусом. Журнал *Conde Nast Traveler*, прознав о моем выступлении в Гонконге, решил сделать проект под названием «20 лет спустя». Весь день в компании журналиста и фотографа я должен был посещать те места, где работал и отдыхал два десятка лет назад. Начали мы с завтрака в отеле *Shangri-La*, где в свое время я потрудился подмастерьем в единственном тогда гастрономическом ресторане Гонконга *Petrus*, шеф которого Жерар Кавюссон, по иронии судьбы, в середине 2000-х годов работал моим помощником в женевском *Green*. Тесен мир, а гастрономический тем паче.

Гену встречали как короля. Генеральный менеджер, приятная женщина средних лет, разве что не сыпала ему лепестки роз под ноги. *Traveler* — реальная сила! Я явно был номером два. Француз-фотограф своими разговорами пытался сгладить недостаток внимания к моей персоне. Такое «возмутительное» положение вещей терпеть далее не было никакой возможности. Кое-как завладев вниманием управляющей, я быстро произнес:

— Двадцать лет прошло, а отель выглядит все так же!

— Что вы имеете в виду? — заинтригованно спросила она.

Трюк удался.

— Ничего особенного, просто тогда я здесь работал.

— И ничего не изменилось? — решила она меня подловить.

— Почти! За исключением прекрасных кресел в стиле ар деко с золочеными стрелами Купидона, которые вы зачем-то поменяли на этот кошмар, в котором мы сейчас сидим.

Гена был в восторге от нашей перепалки.

Далее последовал легкий завтрак, где под чутким руководством фотографа нам пришлось подносить ко рту воздушные круассаны, но ни в коем случае их не кусать, поднимать чашки с кофе, но не пить и самое обидное — чокаться шампанским, но ставить его обратно на стол. Погримасничав с полчаса, мы перешли к натурным съемкам. Меня поставили у панорамного окна ресторана и велели сделать задумчивое лицо со взглядом, устремленным к горизонту. Я попытался, француз сложился пополам от смеха. Мучения могли стать бесконечными, если бы в этот момент за окном на высоте птичьего полета не появились двое ловких молодцов, орудующих тряпкой и резиновой щеткой. Альпинисты — мойщики окон. Снимок этот до сих пор валяется где-то в архивах, жалко, что журнал так его и не опубликовал.

Затем мы перешли на кухню, где еще в течение часа успешно мешали работать шефу ресторана Petrus. Покинув, наконец, гостеприимный Shangri-La, мы отправились на другую сторону Гонконга — остров Коулун. По дороге я рассказал Йозефовичусу приключение с Леди Гага.

Следующей нашей целью была китайская пельменная Tim Ho Wan, расположившаяся в одном из спальных районов Гонконга, по московским понятиям, где-то в районе Бирюлева. Можно назвать ее вполне обычной, если бы не тот факт, что пельменная эта имела одну звезду Michelin, а в придачу к ней длиннющую очередь из желавших полакомиться дим саматами, терпеливо ожидавших своего места под палящим солнцем в окружении бетонных

джунглей. Я выдвинул предположение, что это очередной развод известного французского гида.

Если раньше было хорошим тоном давать звезды ресторанам, находящимся в замках, сервирующим еду на лиможском фарфоре, где серебряные приборы мирно покоятся на хрустящих льняных скатертях, а величественная атмосфера и высокомерное поведение персонала заставляют каждого гостя чувствовать зажатый в заднице пяточок, то теперь маятник качнулся в другую сторону. Новый тренд жалуется заведения, куда не стыдно заявиться в майке и трусах, в спортивном костюме и шлепанцах на босу ногу. Всеобщая демократизация, понятая как глобальное упрощение, правит нынче бал по всему миру.

Тем более смешно, что волшебное удостоверение журналиста Conde Nast моментально превратило всю эту демократию в ничто. За считанные минуты, несмотря на протесты многометровой очереди, был найден свободный стол, где мы и расположились. После первой коробочки с пельменями я был вынужден признать, что инспектора Michelin свое дело знают, тренд — трендом, но еда была божественно вкусной. Разнообразные начинки дим самов говорили о безудержной фантазии повара, а маринованная в течение суток, а затем запеченная редька — настоящий шедевр китайского фастфуда. Мы умудрились съесть более двадцати разных блюд, потратив при этом что-то около 15 долларов.

Любопытно — владелец заведения, с которым мы познакомились, рассказал, что имеет еще одну пельменную, которую открыл не так давно и где не нужно сидеть друг у друга на головах и прижимать локти к бокам, чтобы случайно не толкнуть соседа. Да и район фешенебельный, и даже звезда имеется, а вот очереди нет. Я ходил туда на следующий день, и мне там, честно говоря, понравилось больше. Еда и цены точь-в-точь такие же, но сидеть приятнее и есть какое-то общее ощущение чистоты. А вот очереди

действительно нет, не считая трех-четырех человек перед входом, ожидание которых длится не более 15 минут.

Что это? Парадокс, загадка. Откуда у нас такое желание сначала часа полтора мучиться перед входом, а потом есть, сидя на одной ягодице, приликая пальцами к грязному столу? Откуда эта тяга есть в хлеву? Или таков древний зов толпы, закон стаи, оправдывающий единый с нею выбор и делающий тебя своим?

Далее мы отправились на рыбный рынок Лей-Ю-Мун. Мне и самому было интересно посмотреть на место, где много лет назад я постигал азы работы с воком. Впечатление было сильным, рынок изменился до неузнаваемости. Нет больше уличных поваров, их место заняли рестораны с роскошным видом на залив, все стало чисто и цивилизованно. Только старые весы, состоящие из двух прутиков и гирек, по-прежнему помогают обманывать восторженных туристов. Да и основная идея рынка сохранилась: вы покупаете все, что вам нравится, из плавающего, ползающего и мирно лежащего морского изобилия, услужливый продавец уносит ваш улов в ближайший ресторан, где вы наслаждаетесь деликатесами, глядя на небоскребы мегаполиса. Мы снялись на фоне экзотических морских обитателей, и даже один старый китаец якобы вспомнил, как я здесь работал. Чего только не сделаешь за пять долларов.

Вернувшись в отель, мы зашли в бар — я хотел познакомить Гену с Ричардом, а заодно дождаться жену, которая прилетала в этот день. Эккибас, узнав, что мы уже успели позавтракать круассанами, принять второй завтрак в пельменной, а затем пообедать аболонами, трубочками и лангустами, посоветовал нам выпить коктейль, способный примирить наши желудки с неумеренным количеством еды.

В бар вошла моя супруга и, подсев к столу, заявила: «Мальчики, а вы знаете, что в Гонконге сегодня и завтра

выступает Леди Гага? А еще вчера она открыла здесь музей своих костюмов. Я сейчас ехала в такси и видела афиши». Мы с Геной переглянулись, и нас разобрал гомерический хохот. Надя моя было обиделась, но, слава богу, Йозефовичус вовремя объяснил ей причину нашего веселья.

Вечером нас ждал последний гастрономический штурм — крепости под названием Во Innovation. Ресторан современной высокой китайской кухни. Алвин Леунг, enfant terrible гонконгской кулинарии, человек, с которым я работал неоднократно на разных фестивалях в Европе. Он дважды был в моем ресторане в Москве и, конечно, сгорал от нетерпения проявить ответное гостеприимство. Алвин — персона неоднозначная. Выглядит как рок-звезда — татуировки, пирсинг и все такое. Недаром девиз его кухни — экстремальная китайская еда. Впрочем, ни экстравагантный внешний вид, ни эксцентричное поведение не помешали ему завоевать две звезды и славу самого известного китайского шефа.

В восемь часов вечера мы собрались на террасе его ресторана. «К сожалению, шефа сегодня не будет, — заявил нам с порога метрдотель. — Он в Лондоне в госпитале. У него серьезно заболела жена. Мне было поручено заботиться о вас, так что добро пожаловать в Во Innovation!». Вечер начался. На аперитив был подан магнум дорогого шампанского. Слава о русских, пьющих исключительно его, бежит впереди нас. Потом всех проводили к столу шефа — такой барной стойке, отделяющей открытую кухню от пространства зала. Мы взгромоздились на высокие стулья и, не успев перевести дух, были буквально атакованы едой. Местные повара работали с невероятной скоростью и при этом очень чисто и практически бесшумно. Более того, су-шеф Алвина успевал еще поддерживать светскую беседу. Приблизительно к середине ужина, где-то после пятнадцатого блюда он протянул мне телефон: «Шеф, это

Алвин!». Леунг звонил из Лондона, беспокоясь о том, как проходит наш вечер.

Нет смысла описывать то сумасшествие, что творилось в наших тарелках. Как говорил Ходжа Насреддин, «невозможно объяснить человеку вкус дыни, если он ее никогда не пробовал». Но одно блюдо, десерт, я все же попытаюсь вам описать. Делаю это для того, чтобы вы в полной мере осознали, что такое рок-н-ролл в гастрономии. Название у десерта было как у известного коктейля — «Секс на пляже». Само же блюдо представляло собой следующую композицию: на «белом песке» растертых орехов макадамия и специй в пене «синего прибоя» взбитого куантро и яичного белка лежал «использованный презерватив» из изомальта с ванильным кремом в качестве «спермы». Честно скажу, съесть это мы заставили себя с трудом. Но вкусно, реально вкусно! Винное сопровождение было безукоризненным, тем более что сомелье, зная, кто мы такие, щедро наполнял бокалы. И что оставалось трем уставшим русским путешественникам, выпившим как минимум по литру хорошего вина на брата и закусившим «использованным презервативом», как не отправиться в ночное?

Леунг не был бы собой, если бы не предусмотрел такое развитие событий. Заботливый метрдотель, назначенный быть нашим гидом по ночному Гонконгу, с радостью сообщил: «Стол в клубе заказан, а машина с водителем с вами до утра!». Любители Ибицы, вы — жалкие пуритане, если не видели, как веселится Гонконг. Несколько кварталов города образуют специальную резервацию, отданную во власть ночной жизни. Модное дефиле, совмещенное с последними новинками мирового автопрома, гремящая со всех сторон музыка и нескончаемое людское море — вот что такое Гонконг субботним вечером.

Выписываясь из отеля на следующий день, я пожалел, что опрометчиво разрешил своей команде заказать еду

в номер. Простое арифметическое действие показывало, что столько съесть, а тем более выпить даже русским людям не под силу.

Хотя о чем я говорю, Восток — дело тонкое.



Show must go on!

Экономическое чудо Азии Сингапур встретил нас тропическим ливнем и одуряющей жарой. Еще пятьдесят лет назад нищая страна, подавляющая часть населения которой голодала, а коррупция крепко связала все общество снизу доверху, сегодня представляет собой рай на земле и предмет для подражания, а то и зависти многих государств.

Мы прибыли по приглашению Питера Книппа, бесменного директора Всемирного гастрономического саммита, ежегодно проводящегося в Сингапуре. Вместе с экономическим подъемом пропорционально вырос и интерес к гастрономической культуре. Уже давно никого не удивляет, что все больше местных ресторанов попадает в список ста лучших в мире. Сингапурский гастрономический саммит стал действительно всемирным и обязательным к посещению для всех лучших поваров планеты. Участие русских в столь престижном мероприятии вызвало ажиотаж среди посетителей, покупающих билеты на мастер-классы, и искренний интерес журналистов. Нам предстояло выступать на второй день после открытия. Сам фестиваль проходит на острове Сентоза, где нас и разместили с большим комфортом в лучшем отеле Capella.

Остров представляет собой один огромный развлекательный центр, где отели плавно сменяют друг друга, рестораны образуют целые улицы, казино могут поспорить с Макао и Атлантик-Сити, а для детишек построен парк аттракционов Universal Studios. И если кухня лозаннского Beau-Rivage Palace напоминает маленький город, то кулинарная фабрика острова — это огромный современный подземный мегаполис, передвигаться по которому можно только при помощи электромобилей. Улицы, светофоры, дорожные развязки соединяют между собой кухни

всех отелей и ресторанов. Пришлось потратить несколько часов, прежде чем запомнить все нужные маршруты: от рыбного склада до мясного, от овощного до бакалеи, от кондитерского цеха до кухни. Мне выдали рацию, чтобы я мог держать прямую связь с главным шефом этого лабиринта, и все равно один раз я заблудился, лихо зарулив в какое-то казино. Хорошо, что охрана, вовремя заметив мой бейджик, вместо стрельбы вежливо указала правильный путь. Честно говоря, ума не приложу, как можно управлять таким огромным хозяйством. Оно напоминало тыл большущей армии, фронт которой растянулся на сотню километров. Тем не менее все функционировало безотказно.

Через несколько часов мы адаптировались к масштабу и потихоньку вошли в рабочий ритм. Уже к семи вечера мы все сделали и были полностью готовы к завтрашнему выступлению.

Питер встречал нас очень любезно, как, впрочем, и всех участников саммита. Его фонтанирующей энергии и постоянному fuck в разговоре сразу по двум телефонам мог бы позавидовать сам Гордон Рамзи. На ужин нас пригласили в китайский ресторан Cassia. Более элегантного, а главное, вкусного китайского заведения я не посещал за всю жизнь. До сих пор уверен, что это лучший ресторан с едой из Поднебесной. Меня познакомили с шефом, но толком пообщаться нам, к сожалению, не удалось. Языковой барьер (по-английски китаец знал только yes) серьезно мешал дружескому разговору. Объяснив жестами, что нахожусь в полном восхищении, молитвенно сложив руки и несколько раз поклонившись, я присоединился к своим ребятам и продолжил поглощать местные шедевры.

Следующим утром, встав пораньше, я отправился разыскивать свою команду. Отель занимает несколько гектаров, и даже из номера в номер приходится ездить на багги. Сделав пару кругов, я наконец обнаружил

своих поварят, лениво загорающих на местном пляже и беспечно потягивающих фруктовые коктейли. Опыт, накопленный в непрерывных гастролях, сделал свое дело. И тени волнения не было на лицах ребят, никто из них не сомневался в успехе предстоящего шоу. Такая самоуверенность достаточно часто приводит к плачевным результатам, что чуть было и не случилось с нами во время презентации.

Мы выступали сразу после французов. Мой хороший приятель, шеф из Тулузы Мишель Сарран, владелец ресторана с двумя звездами Michelin, выйдя за кулисы, пожелал мне *bonne chance* и дружески пригрозил: «Я буду сидеть в первом ряду и внимательно наблюдать! Так что смотри, не облажайся, чертов русский!».

Поднялись на сцену, в глаза ударил свет софитов. Сингапурское телевидение транслировало выступление всех приезжих звезд. Два модератора, мужчина и женщина, по всей видимости, бесконечно сыпали шутками — судя по захлебывающемуся от восторга залу, весьма удачными. Наконец, они перешли на английский и в два голоса на манер представления боксерских поединков, подвывая и закатывая глаза, объявили: «Анатолий Комм, ресторан «Варвары», Россия». Перехватив инициативу, я стал весело болтать с залом, пока мои ассистенты готовили первое блюдо.

Отношение с аудиторией, превышающей сто человек, — отдельная тема в работе каждого шефа, принимающего участие в разного рода конференциях, саммитах, фестивалях. Даже профессиональным поварам, составляющим обычно большую ее часть, довольно скучно и тяжело сидеть несколько часов, слушая монотонные объяснения рецептов и технологий. Со временем внимание утрачивается, интерес пропадает. А если в зале сидит, как часто бывает, тысяча человек и больше, то обязательно находятся знакомые или знакомые знакомых, и, как

следствие, совместные фотографии на память, отвлеченные разговоры, то есть полная утрата интереса к тому, что происходит на сцене. Вот почему каждый раз я тщательно готовлюсь к своим выступлениям не только в смысле того, что буду готовить, но особенно, что буду говорить. Крайне важно с первых же секунд вернуть зрителей на место, приковать их внимание к себе и удерживать его в течение всего мастер-класса. Мне довелось видеть много гениальных презентаций, успех которых свело на нет косноязычие повара.

Так, за шутками-прибаутками, дело дошло до десерта. В этот раз мы показывали блюдо «Все о меде». Его смысл и красота заключаются в том, что буквально все ингредиенты — воздушный бисквит, мороженое, заварной крем, помещенный в тончайшую трубочку, соус — сделаны из меда. И все было бы хорошо, но из-за почти стопроцентной влажности тончайшие, меньше миллиметра, медовые пластины, вместо того чтобы скручиваться в трубки под воздействием тепловой лампы — а это всегда вызывало бурный восторг зрителей, поскольку походило на фокус, — начали просто плавиться и превращаться в бесформенную массу. Руки бедного кондитера тряслись. От его самоуверенности не осталось и следа.

— Шеф, что делать? — спросил он осипшим голосом.

— В первую очередь не паниковать! Повысить температуру на 10 градусов. Достать из холодильника новые пластинки и спокойно, без суеты, все повторить заново.

— Но на это уйдет минимум 5 минут! — выпучил глаза человек, в котором я уже с трудом узнавал собственного ассистента.

— А это уже не твоя забота, сучий сын! Делай, что тебе говорят! — и я начал лекцию про мед.

Зал притих. Взяв в руки один из цветков, которые мы использовали для украшения десерта, я задал аудитории вопрос: «Кто живет в цветке?» — и зал радостно включился в игру. Посыпались ответы: мошки, блошки, муравьи,

мотыльки. Телевизионщики сбились с ног, раздавая микрофоны по рядам. «Нет! Не угадали!» — постарался я придать голосу максимальную интригу. «В цветке живут пестик и...» — взвыл я на весь зал. «Тычинки!» — рывкнул зал в ответ. «Итак, — продолжил я невозмутимо. — Жили-были в одном цветке пестик и тычинка. И как-то в один из прекрасных солнечных дней пестик спросил у тычинки: «Ты меня любишь?». «Конечно, милый!» — ответила она». Зал заворуженно слушал. «А ты?» — в свою очередь спросила тычинка. «Люблю аж до дрожи!» — ответил пестик. И, склонившись друг к другу, они хором воскликнули: «Но где же в таком случае эти проклятые пчелы?».

Хохот, свист, аплодисменты, топанье ногами буквально сокрушили трибуны. Я уже говорил, что азиаты радуются как дети. Их непосредственности восприятия жизни можно только позавидовать. Оба ведущих буквально сложились пополам от смеха. Затем выхватили у меня цветок, поднесли его к одной из камер и начали быстро переводить шутку, щедро приправляя ее непристойными жестами.

К концу этой вакханалии злополучная трубочка была готова. Для публики она появилась словно по волшебству. Я с удовольствием заполнил ее медовым кремом под вторую волну бурного восторга. Цветок, украшающий десерт, отображался крупным планом на всех экранах аудитории как главный герой презентации.

Выступление было закончено, мы покинули сцену. «Ну что, русский, — спросил меня француз на back stage, — были проблемы с кондитеркой? Лихо ты выкрутился!». И он с восхищением похлопал меня по плечу. «Ну что ты хочешь? — ответил я. — Show must go on!».

Конец эпохи «Варварства»

Конечно, поварская жизнь состоит не только из постоянных гастролей, конфет и шоколада. Черда серых будней, наполненных рутинной монотонной работой, также имеет место. Наверное, это и есть самое тяжелое в кухонной профессии. Постоянно, изо дня в день, кропотливо и ответственно выполнять одни и те же операции, которые поручил шеф. Чтобы осилить это, нужно обладать определенным складом характера, быть немного философом вкупе с меланхоликом.

Вот почему большинство молодых поваров ведут достаточно разбитной образ жизни. Те, кто не в состоянии в силу характера справиться с давлением «унылой» жизни, наполненной тяжелым трудом, пытаются раскрасить ее алкоголем, а то и наркотиками. Ни к чему хорошему это не ведет. Как правило, такие повара остаются рабочими лошадками до самой пенсии. Тот же, кто в состоянии пережить трудный этап, да еще и отыскать удовольствие в 12-часовом рабочем дне, имеет все шансы достичь высот профессии. На своей кухне, как, впрочем, и на других по всему миру, встречал я и первых, и вторых. Последние составляют меньшинство, и с этим ничего не поделаешь — такова жизнь. Кухня — игра коллективная, как футбол, хоккей или как театр, прощу прощения за повтор.

Вдумайтесь, сколько статистов занято в одной постановке. Кордебалет зачастую достигает нескольких десятков человек, а публика видит только солистов и даже не задумывается, что без общей атмосферы и четкого воплощения режиссерских замыслов, которые направлены на то, чтобы максимально подчеркнуть и раскрасить сольные партии, спектакль, возможно, не был бы успешным. То же самое происходит и в симфонических оркестрах, где огромный коллектив под руководством

дирижера обязан обеспечить наилучшую поддержку роялю или скрипке. Вот почему так часто после концерта мы говорим, что Мацуев или Спиваков сегодня были божественны, и почти никогда не вспоминаем о тех скромных «солдатах», которые помогли эту самую божественность создать. И нас, болельщиков, и прессу в первую очередь интересуют авторы забытых голов, а то, что еще десять человек выложились в полную силу для достижения результата, легко стирается из нашей памяти. Вот она — Великая Трагедия коллективного искусства.

И все-таки без звезд не обойтись. Влияние экстраординарной личности, особенно если оно позитивно, что, собственно, и отличает настоящую звезду от зажавшейся выскочки, трудно переоценить. Основными приметами таких людей служат вдруг проявляющаяся смекалка и кураж в самых пиковых, казалось бы, безнадежных случаях.

Как-то раз, не могу уже вспомнить за давностью лет, чем мы так не угодили трем молодым немкам, приехавшим посмотреть Москву, ужин не задался с самого начала: они просили поменять официанта, видите ли, его английский был недостаточно хорош; отсылали еду обратно на кухню, так как им было то пересолено, то недожарено, то слишком остро. Они ругались с сомелье, пытаясь доказать, что пиво скисло, а в вине пробка. Короче, девочки капризничали напрапоалу. Честно говоря, я и сам впал в легкий ступор от неадекватности ситуации. Сомелье трясло от ярости и невозможности что-либо исправить. И только мой метрдотель, скромно улыбаясь, невозмутимо произнес: «Не волнуйся, шеф, сейчас я все улажу!».

Небольшого роста, полноватый, чем-то напоминавший молодого Аркадия Райкина, он сам по себе был ступком позитива и обаяния. «Куда ты лезешь, Леонид?! Ты и трех слов по-английски не знаешь!» — огрызнулся я. «А мне это и не понадобится!» — не моргнув глазом, произнес метр и тут же приказал кастелянше принести новую

накрахмаленную салфетку. Свернув ее в тугий тубус, он аккуратно засунул выдающихся масштабов сооружение себе в штаны и, застегнув ремень и взяв поднос, вышел в зал. Мы прильнули к дверному окошку. Нервный, на повышенных тонах разговор немик мгновенно прекратился. Девочки вдруг начали обворожительно улыбаться, выгибать спины, поправлять волосы, пытаясь завладеть вниманием нашего героя, который в свою очередь, как акула на охоте, все нарезал круги рядом с их столом. Наконец контакт состоялся. Не знаю уж, на каком языке они болтали, но три голубоглазые блондинки, еще пять минут назад исполнявшие роли жутких стерж, в мгновение ока превратились в похотливых «красных шапочек». Кухня умирала со смеху. У меня самого свело скулы и начались колики. Официанты выбежали из зала и бились в истерике на раздаче. Только Леонид с невозмутимой галантностью продолжал обслуживать гостей столицы. Немки покидали нас в полном восторге, зажав в руке бумажку с цифрами якобы Ленинского телефона. Оставив немислимые чаевые, они отправились в отель поджидать окончания рабочей смены нашего фантастического метрдотеля.

Вернувшись на кухню, под шквал аплодисментов он осторожно вынул салфетку из брюк и произнес тоном профессора, читающего лекции студентам: «Порно надо смотреть, друзья мои! И желательнее чаще, и лучше немецкое!».

Царствие небесное тебе, Ленья! Никогда уже не будет у меня в команде такой звезды, как ты!

Кстати, сын его и по сей день работает в моем ресторане «Гастроном».

Большую роль в поварской жизни играют также фестивали, конгрессы и, конечно, конкурсы. Непосвященному человеку трудно разобраться в степени их престижности и силе влияния на дальнейшую карьеру шефа. Попробую внести ясность.

Начну, пожалуй, с конгрессов. Самым престижным по сей день остается Madrid Fusion. Каждый год пишущая братия ноет, что Мадрид уже не тот, что престиж конгресса не такой, как раньше, и европейский кризис серьезно подорвал размах мероприятия. Но как бы то ни было, стать резидентом Madrid Fusion — мечта и огромная честь для любого повара. Это подтверждение звездного статуса, наилучшее доказательство того, что ты находишься в авангарде гастрономического искусства. Я не знаю ни одного шефа, который, будучи приглашенным, отказался бы от выступления. Хотя нет, одного знаю. Этим кретином был я.

В тот год конгресс проходил в один день с моим юбилеем. Получив приглашение за полгода, я по собственному раздолбайству не придавал ему значения и начал подготовку к своему дню рождения. Друзья мои и многочисленные товарищи живут в разных уголках мира, так что организовать билеты, отели, трансферы, а также сам торжественный ужин отняло много сил. И вот когда все было готово, приглашения разосланы, а подтверждения получены, моя секретарша задала мне простенький вопрос: «Скажите, шеф, а как вы собираетесь праздновать юбилей и выступать в Мадриде в один и тот же день?». Я даже присел от неожиданности: «Как в один и тот же?». «Но шеф, — начала канючить она, — я же вам говорила еще четыре месяца назад!». Я был в шоке. Ситуация патовая. Конечно, наверняка, я даже уверен, она говорила об этом, но, скорее всего, мимоходом или под руку, когда я был на кухне. Естественно, у меня все вылетело из головы. «А скажи, дорогуша, — еле сдерживая ярость, процедил я, — ты уже четыре месяца ведешь подготовку к двум мероприятиям в разных странах в один и тот же день! Тебя это никак не удивляло?» — «Нет, шеф, не удивляло! Я думала, у вас есть какой-то свой гениальный план». Ну что тут скажешь? Такая слепая вера в твою персону весьма и весьма лестна, но это был явно не тот случай! Понадобились титанические

усилия для того, чтобы отказаться в последний момент от выступления на конгрессе, но при этом сохранить хорошие отношения с организаторами. Я клятвенно заверил, что на следующий год буду как штык, и свое обещание сдержал.

Да, в Европе кризис! Особенно в Испании. Размах мероприятия сузился до следующих масштабов.

В аэропорту Мадрида меня встречал личный butler на новой модели Lexus (уже бедненько). По дороге в город мы познакомились, и Карлос, так звали моего личного ассистента, достал iPad, открыл файл и начал читать. Это оказалось досье, куда были внесены привычки и предпочтения русского шеф-повара ресторана «Варвары» Анатолия Комма. Я был удивлен точностью информации. «Итак, сеньор любит живопись, балет, футбол, но только когда играют гранды, традиционную испанскую кухню, номера в отелях, где открываются окна, сигары, вино. Крепкий алкоголь не пьет. Обожает кофе. Сладости любит, но не ест. Всем машинам предпочитает Porsche». Это была единственная ошибка — уже лет пятнадцать мне все равно, какой автомобиль перевозит мою задницу из точки А в точку В. Но я не стал разочаровывать милого Карлоса и восхищенно подтвердил правоту его слов.

Окна в номере отеля Ritz открывались. Фрукты, бутылка вина и две сигары были в наличии. Поужинав, мы расстались до утра.

На следующий день я крепко пожалел, что постеснялся сказать своему испанскому помощнику о промашке в моих автомобильных пристрастиях. Прямо у входа в Ritz, отсвечивая солнцем, стоял новенький, только что выпущенный 911 Turbo и рядом с ним — счастливый Карлос с ключами в руке. Вожделенная мечта молодежи всех стран обернулась для меня сущим двухдневным адом. Ездить на этом «тазике», ревушем, как тысяча быков, жестком до такой степени, что позвоночник осыпается в трусы, и набирающем скорость, будто ракета, — тяжелое

испытание. А еще нам предстояло забрать из соседнего отеля моего су-шефа. Инсталляция весьма крупного Александра на заднее сиденье, где есть место только для йоркширского терьера, представляла собой целый акробатический этюд. По дороге мой испанский ангел-хранитель сообщил, что билет на завтрашний матч «Реал» – «Барселона» уже заказан. Мои слабые возражения, что идти на стадион в толпе фанатов, тратить целый час, а то и больше на прохождение полицейского контроля, были отвергнуты Карлосом с негодованием. «Да вы что такое говорите, сеньор Комм? У вас отдельная ложа, отдельный вход. Никаких очередей и прочих неприятностей. Я пойду вместе с вами и, кстати, болеть буду за «Барселону».

Так что правы, наверное, журналисты, размах уже не тот! Rolls Royce не подгоняют, да и ложа на стадионе не королевская. Проведя вместе два с половиной дня, мы прощались в аэропорту со слезами на глазах. С тех пор у меня появился в Мадриде новый друг, волшебник и маг. Все, что нельзя достать в Испании, но очень хочется, не представляет для него ровно никакой проблемы.

Следующий по значимости конгресс – Gastronomika в Сан-Себастьяне. Специфика его состоит в том, что каждый год выбирают одну страну, шефы которой в течение трех дней знакомят гостей и жителей города с последними достижениями национальной кухни. Надеюсь и верю, что настанет время, когда Gastronomika будет посвящена России. По крайней мере обещаю приложить максимум стараний. А пока я выступаю там как приглашенный шеф во внеконкурсной программе.

Интересен и полезен к посещению Milano Golosa. Выступал там несколько раз, будучи задействованным в рекламной кампании французского производителя элитного кухонного оборудования. Но уровень организации и концентрации прессы кажутся мне немного ниже, чем в Мадриде и Сан-Себастьяне.

Вектор развития глобальных конгрессов направлен сегодня в Южную и Центральную Америку. Мексика проводит свой Fusion, купив лицензию у Мадрида. Как итог все больше мексиканских ресторанов попадают в заветный список ста лучших в мире. Но главное событие для гурманов Южной Америки происходит в Перу. Я буду выступать там в 2015 году, но от своих друзей — Боттуры, Адурица и Аталы, уже успевших отметить в Лиме, — слышал чудесные истории, напоминающие сказки Древнего Востока, о грандиозном размахе и беспрецедентной хлебосольности организаторов, а предоставление двух девушек-охранниц каждому шефу кажется мне недурственной шуткой.

Фестивалем номер один по креативности, с моей точки зрения, является Gelinaz, придуманный и воплощенный в жизнь суровым критиком из Лиона Андреа Петрини. Получив образование искусствоведа и поработав сначала критиком театральным, Петрини со временем с головой погрузился в мир кухни. Именно его стараниями парижский Le Chateaubriand получил всемирную известность, а датский Нота смог подвинуть на пьедестале великих испанцев. Мы дружим уже много лет. Несколько раз я имел честь принимать его в московских «Варварах» и полагаю, что не без его помощи в 2011 году «варварская» кухня прорвалась в золотой полтинник.

Идея фестиваля проста и гениальна. Петрини лично отбирает двадцать поваров, которым отсылает приглашение. С этого момента все обязаны общаться между собой — открыто в едином интернет-чате. Все шефы одновременно получают один и тот же старинный рецепт с подробным описанием входящих в него ингредиентов и технологии приготовления. А дальше каждый из нас должен придумать блюдо по мотивам присланного рецепта с максимальным использованием всех продуктов. Причем интерпретация может быть любой — от холодной закуски до десерта. Тот, кто первым придумывает свою версию, выкладывает ее

в интернет, и это является своего рода патентной заявкой, а значит, запретом для других на любую аналогию. Таким образом, состязание набирает силу задолго до его начала. Более того, шеф должен прислать пять саундтреков, которые, по его мнению, наилучшим образом могли бы стать музыкальным сопровождением к придуманной еде. Во время самого фестиваля каждому отводится не более 20 минут для приготовления и сервировки 80 порций. Как вы понимаете, этого времени катастрофически мало, поэтому все шефы помогают друг другу. Здорово и весело наблюдать, как девятнадцать звездных поваров становятся подмастерьями у одного своего коллеги, чья очередь настала выступать.

Велико было наше с Петрини желание привезти Gelinaz в Москву, но фестиваль достаточно затратный, а поскольку кулинарных рецептов из нефти и газа не существует, я так и не смог найти спонсоров. В Бельгии, Франции, Италии, Испании, Америке, Перу нашлись, а в России — нет. Печально!

Кулинарные конкурсы — еще одна важная страница в жизни повара. Сразу раскрою «страшную» тайну — большинство из них, за редким исключением, глубоко экономически, а значит, и политически ангажированы. Дело в том, что каждое такое соревнование имеет генерального спонсора, на деньги которого оно, собственно, и проводится. Спонсором же всегда выступает компания, производящая продукты питания, минеральную воду, напитки или алкоголь. И от того, какова на данный момент финансовая политика генерального спонсора, на какой рынок сбыта нацелена его стратегия развития, в большинстве случаев зависит судьба призовых мест. Впрочем, не вижу в этом большого зла. Кто платит, тот и заказывает музыку, и не будь такой возможности, конкурсы вообще бы не существовали. А для молодых поваров, финансы которых ограничены, поездки в другие страны, а особенно возможность общения со своими сверстниками из всех уголков мира, обмен опытом,

получение новых впечатлений, да и просто знакомство с мэтрами, которые сидят в жюри, являются насущной профессиональной необходимостью.

Конкурсов таких великое множество. Все они приблизительно одного уровня и, как я уже говорил, призваны обеспечить продвижение продукции в тот или иной регион. Назову лишь самые распиаренные. Это San Pellegrino Cooking Cup в Венеции и Cinco Jotas International Tapa Award в Мадриде. Судить эти конкурсы для нас сплошное удовольствие. Это похоже на короткий отпуск — встречи с друзьями, которых давно не видел, попойки глубоко за полночь и бесконечные разговоры о насущном.

Особняком от этого коммерческого лагеря стоит самый престижный и действительно серьезно влияющий на карьеру молодого повара конкурс Bocuse d'Or. Первые три места, золотой, серебряный и бронзовый Bocuse, делают их обладателей мегаизвестными персонами и в одночасье переводят в высшую гастрономическую лигу. Конкурс действительно очень сложный, и выиграть его без серьезной подготовки и многолетней тренировки невозможно. Являясь президентом Bocuse d'Or в России, я хорошо знаю, о чем говорю. Даже на региональном уровне разгорается ожесточенная борьба, ну а то, что мне довелось увидеть в Стокгольме на европейском финале, сравнимо разве что с футбольным чемпионатом. Да и организован конкурс по похожему принципу. Сначала нужно выиграть у себя в стране, затем войти в дюжину лучших на своем континенте и только потом попасть на мировой финал, который проводится один раз в два года во французском Лионе.

И все же если сравнивать со спортом, то конкурс больше напоминает Формулу-1, так как техническая составляющая соревнования имеет огромное значение. Для примера могу сказать, что бюджеты команд, попадающих в Лион, составляют от 500 тысяч до 3 миллионов евро. И это всего лишь на двух поваров, одного ассистента

и тренера. Двенадцать лет, выдающийся итальянский тренер, заоблачный бюджет, поддержка государства понадобились нашей футбольной сборной, чтобы попасть в Бразилию на чемпионат мира. А наш русский парень Игорь Сусь со своей помощницей Валерией Сидоровой и тренером Андреем Матюхой, потратив год своей жизни, собственные деньги, тренируясь буквально в сарае на колёнке, сумели занять 18-е место. А Валерия еще и получила специальный приз как лучшая помощница шефа. Это ли не геройство, дорогие мои! Отличный пример тотальной самоотдачи, преданности и любви к своему делу. Это вам не прокатиться в Венецию на пару дней — на халяву попить просекко и между делом, под шуточки и смех, приготовить одно-единственное блюдо на камбузе яхты. Возможно, сказано резко, но я приглашал всех молодых шефов, чью работу ценю и уважаю, выступить за честь страны. Не тут-то было — испугались, разбежались, попрятались. А молодым трусить нельзя, это непросительно. Вот Сусь не испугался и принял бой. И пусть он пока не такой талантливый, как Березуцкие, Мухин и Шуршаков, настоящим героем оказался именно он!

Отдельная история — кулинарные курсы. С легкой руки Алена Дюкасса, в школу которого поначалу стояла очередь из желающих приобщиться к французскому кулинарному волшебству, создание собственной школы стало навязчивой идеей для многих шефов, особенно работающих при отелях. Огромное количество подобных заведений вносит неразбериху и сумятицу в головы потенциальных студентов.

На деле же все достаточно просто.

Существуют школы профессиональные, необходимые для тех, кто хочет провести всю свою жизнь с ножом и сковородкой. В этом сегменте я выделил бы Le Cordon Bleu, которую, кстати, оканчивал любимый мною Зимин, и, конечно, поварская школа Мадрида, где помимо базовых знаний у студентов есть отличная возможность

познакомиться и поработать практически со всеми выдающимися испанскими поварами. Эту школу много лет назад оканчивал великий Педро Субихана (ресторан Akelare, три звезды Michelin), а сейчас он ведет там семинары и читает лекции.

Не буду продолжать список профессиональных учебных заведений, он велик и, как мне кажется, малоинтересен для вас, мой дорогой читатель. Отмечу лишь, что все равно, по моему глубокому убеждению, скитания в течение 3–5 лет по лучшим ресторанам мира и опыт работы на всех позициях, начиная от чистки овощей, являются лучшей школой для человека, мечтающего внести свое имя в мировую кулинарную историю.

Далее идут коммерческие школы, созданные для состоятельных домохозяек, желающих по возвращении домой удивить многочисленных подружек настоящим итальянским ризотто или аутентичным французским cassolette. «Школы» подобного уровня имеют скорее отношение к туристическому бизнесу. Как правило, расписание их составлено следующим образом: поездки по региону, знакомство с местными продуктами, посещение рынков и фермеров, обязательная дегустация вина, что придает обучающимся необходимую живость ума, и необременительные практические занятия по приготовлению несложных, но вкусных блюд. В нашей стране в этой сфере бизнеса есть два безоговорочных лидера — Вероника Белоцерковская и Юлия Высоцкая. Пользуясь случаем, спешу принести свои извинения госпоже Белоцерковской. Несколько лет назад, во время интервью журналу Tatler в связи с началом мирового турне «Вокруг света с борщом и фуа-гра», мне пришлось отвечать на вопрос, собираюсь ли я открыть собственную школу. Тогда я ответил, что вряд ли. Преподавание в профессиональной школе отнимает много времени, а делать еще один проект для домохозяек без какой-либо «изюминки» неинтересно. Но Tatler не успокаивался, не знаю уж, чем эта тема их так заинтриговала. Мне был задан

вопрос в лоб: что я думаю по поводу школы Белоцерковской? Я ответил, что говорить на эту тему — все равно что обсуждать «воровать или не воровать серебряные ложки в гостях», по наивности своей полагая, что цитата из Довлатова стала давно крылатой фразой и означает всего лишь, что данная тема в сиюминутном контексте собеседника не волнует. Однако позже моя хорошая подруга и выдающаяся журналистка Ксюша Соколова поведала мне, что высказывание это чем-то задело Веронику. Я объяснился и попросил передать мои извинения. Тем не менее, стараясь оставаться джентльменом (и поскольку уж неприятные для женщины слова были опубликованы), обязан просить у нее прощения также публично.

Неудивительно, что школы обеих дам расположились, соответственно, в Провансе и Тоскане, французском и итальянском сельскохозяйственном и винодельческом парадизе. Хотя лично мне милее Камарг и Пьемонт, но это уже дело вкуса. В любом случае обе школы играют важнейшую роль в ликвидации элементарной безграмотности и развитии хорошего вкуса. С их помощью все большее число наших соотечественников начинает увлекаться процессом приготовления еды.

Спустя три года не избежал этой участи — в смысле открытия школы — и я сам. Вот уж никогда не думал. Но мой старый друг и коллега швейцарский шеф Дени Мартан (две звезды Michelin) придумал интересную концепцию, которая как раз и содержала недостающие «вишенки на торте».

Смысл пятидневного обучения сводится не к набору стандартных рецептов, которые слушатели должны записать, выучить и повторить, а к глобальной перемене сознания в отношении к еде как таковой. Мы учим студентов смотреть на еду под другим углом зрения, раскрываем для них гастрономический мир, о существовании которого они даже не подозревали, показываем технологии XXI века,

подходящие для использования на домашней кухне. Мы делаем гастрономические чудеса, а затем раскрываем их секреты. Слушатели наши смеются как дети, счастливые от того, что ларчик на самом деле открывается так просто. Через пять дней занятий они в состоянии приготовить свои любимые блюда на более высоком уровне, творчески переосмыслить часто используемые рецепты, а также выдумать новые. Фундаментальные знания, полученные в школе Cook-King, позволяют простому любителю творить гастрономическое волшебство. Вот почему девиз нашей школы: «Мы научим вас готовить на одну звезду Michelin».

Единственное, чего мы не ожидали, — школа оказалась интересной и для профессионалов, так что достаточно часто нам приходится набирать группы, состоящие из поваров. А в остальном все как у всех: экскурсии по «секретным» местам, посещение старейших сыроварен, мельниц, соляных шахт, шоколадных фабрик, виноделен. Правда, есть в нашей программе действительно эксклюзив — коровьи бои. Специально выведенные бойцовские буренки гигантских размеров и зловещего вида (только вымя напоминает, что перед вами «дама») дерутся с таким вдохновением, что мурашки по коже. Зрелище незабываемое и доступное только студентам нашей школы.

Представьте себе закрытую Красную площадь, люди проходят по специальным пропускам, президентский кортеж и куча охраны. И все это не от того, что сегодня 9 Мая и парад или другое официальное государственное мероприятие, а по причине празднования 20-летия какого-нибудь московского ресторана. Абсурд?! В голове не укладывается! Именно так! Многие даже скажут: «Безобразие! Совсем зажрались буржуи-рестораторы!».

А я подобное видел собственными глазами, но, конечно, не в Москве! Княжество Монако и столица Монте-Карло чествовали своего любимца и национальную

достопримечательность — шеф-повара Алена Дюкасса по случаю 25-го дня рождения ресторана Louis XV в Hôtel de Paris.

Немыслимо! Самый дорогой в мире клочок суши, вожденная мечта миллионеров всех стран, государство, за скандалами и интригами которого пристально следят таблоиды всего мира, порт, где швартуются лучшие образцы современного яхтостроения. Собственное гран-при Формулы-1. Роскошные казино, не раз запечатленные европейским и американским кинематографом. Отели, стоимость номеров которых больше напоминает астрономические подсчеты. Все это гламурное великолепие в течение двух дней отдано на откуп «какому-то» повару.

Примерно за восемь месяцев до обозначенного события я получил изящный конверт со штемпелем княжества, внутри которого лежало от руки написанное по всем правилам этикета приглашение принять участие в этом торжестве. Еще 219 поваров от Японии до Америки получили такие же письма. Выбранные лично господином Дюкассом 220 человек составили гвардию грандиозного праздника. Узнав о приглашении, моя дочка категорически заявила: «Делай, что хочешь, но я поеду с тобой! Я должна это видеть!». На мой скромный вопрос Дюкассе: «Не мог бы я и не были ли вы столь любезны?» — получил быстрый ответ: «Почтем за честь!».

Всех приглашенных в аэропорту Ниццы встречали специальные лимузины, а в Hôtel de Paris ждали заранее приготовленные роскошные (других там просто нет) апартаменты. Впервые за долгие годы путешествий я столкнулся с полным отсутствием регистрации в отеле. Даже имени своего не надо было называть, еще на входе нас встретил вежливый персонал: «Месье Комм, позвольте показать ваш номер!». И уже через минуту прибыл багаж. Видимо, встречающим выдали фотографии приглашенных, но как они успели всех запомнить, все равно понять невозможно.

Сервис превратился в какую-то мистерию. Такой отточенной филигранности я не встречал никогда, ни до, ни после этого события. На журнальном столике расположился красиво оформленный распорядок ближайших двух дней. Для начала нам предлагалось отдохнуть с дороги, а в 8 вечера собраться на коктейль на последнем этаже отеля в легендарном Le Grill, ресторане с одной звездой и в буквальном смысле слова съезжающей крышей. Нескончаемая череда закусок, непрерывные потоки вина и шампанского уже через час превратили чопорный ресторан в развеселый клуб.

Вернувшись в номер, я обнаружил специально пошитый к событию и тщательно выглаженный поварской китель. Всем поварам было предписано явиться на завтрак в 8 часов утра одетыми в форму и готовыми к фотосессии. Во время завтрака в знаменитом Café de Paris помощники режиссера раздали всем флажки разных цветов, разбив нас тем самым на 11 команд по 20 человек.

Выпив кофе, я вышел на улицу покурить и не поверил своим глазам. Площадь Casino, сердце маленькой страны, была полностью перекрыта и, несмотря на утренние часы, толпы туристов уже томились за ограждением, не понимая, что происходит. Над площадью с легким жужжанием парили четыре беспилотника с камерами. Наконец, нас стали вызывать, выкрикивая цвета, и отводить на соответствующее место на площади. Но даже несмотря на такую свехорганизацию, съемка заняла больше двух часов. Зато фотография, где все повара образуют гигантские цифры 2 и 5, обошла газеты и журналы всего мира.

Следующим под закрытие попал великолепный дворец центрального казино, обязательная туристическая точка для фотографии на память и источник неиссякаемого богатства фамилии Ренье, где и состоялась официальная часть праздника.

Далее был закрыт Sporting Club, место, где проводятся легендарный бал Красного Креста, а также всевозможные награждения и концерты и где прописан всемирно известный ночной клуб Gimmy's. Помню, как попал туда в первый раз в 1992 году на концерт Уитни Хьюстон в поддержку только что вышедшего фильма «Телохранитель».

Но самое замечательное воспоминание — выступление бывшего тогда на пике популярности МС Hammer. Разодетый в пух и прах, сверкающий бриллиантами зал, доведенный до исступления и танцующий чуть ли не на столах, — зрелище не для слабонервных.

И вот этот самый Sporting Club по велению господина Дюкасса был превращен в выставку достижений сельского хозяйства Прованса. Травы, овощи, мясо, рыба, сыры и фрукты — все это великолепие создавало ощущение сказочного рога изобилия. Двадцать бывших учеников великого шефа, теперь уже ставшие заслуженными и отмеченными звездами поварами, превратились в простых уличных торговцев и раздавали еду всем желающим. Логичная и в общем-то простая выдумка, но каково исполнение!

Вечером состоялся гала-ужин. Перигорский трюфель отгружался килограммами, а редчайшие винтажи коллекционного шампанского беспрерывно разливались расторопными сомелье.

Но главным событием вечера были не еда и вино, а речь князя Монако Альбера Ренье. Теплые слова, идущие от самого сердца, искренняя признательность и преклонение перед заслугами великого шефа тронули зал до слез. Грустно было и мне. Увижу ли я когда-нибудь нечто подобное на родине? Пусть закроят не Красную площадь, хотя бы Тверской бульвар — «Кафе Пушкинъ», к примеру, этого достоин!

А что же «Варвары»? К чему привели шесть лет бескомпромиссного труда? Шесть лет непрерывного пребывания в списке ста лучших ресторанов мира? Шесть лет продвижения русской кухни по всему миру?

Ресторан закрыт. Проект существует только как антреприза. Мы с командой напоминаем артистов цирка шапито. Постоянные гастроли, переезды с места на место, ни своего кола, ни своего двора!

И как всегда, по старой русской традиции, сразу нашлось огромное число людей, которые начали вздыхать и стонать: «Зачем вы это сделали? Мы же вас так любили! Вы были единственным местом, которое вызывало гордость перед иностранцами!».

Всем вздыхальщикам отвечу коротко цитатой из Роберта Рождественского. Есть у него замечательное стихотворение, если не ошибаюсь, «Памяти Василия Шукшина»:

*Столбы словесной пыли
и фильмальный дым...
А где ж вы раньше были,
когда он был
живым?*

Друзья часто спрашивают меня, жалею ли я о своем поступке. Положа руку на сердце, могу ответить — нет. Прошу прощения за пафос, но «Варвары» свою историческую задачу выполнили в полной мере. Использование русских фермерских сезонных продуктов с нашей легкой руки стало трендом, который набирает обороты. Многие повара, прошедшие мою школу, стали шефами и возглавляют сейчас рестораны, кухни которых продолжают и развивают «варварскую» философию. На международных конкурсах к нам перестали относиться как к чему-то экзотическому вроде медведя с балалайкой и начали воспринимать всерьез. Факт работы в ресторане «Варвары» у Анатолия Комма стал своего рода знаком качества, позволяющим повару требовать к себе серьезного отношения.

Результаты не заставили себя долго ждать. Давид Скабин, председатель жюри San Pellegrino Cooking Cup 2014, первым позвонил мне поздравить с победой

моего ученика, а мои возражения, что Сергей Березуцкий давно уже не мой ученик, а полноценный, состоявшийся шеф, кажется, пропустил мимо ушей.

В лаборатории ресторана «Варвары» был разработан и сейчас активно внедряется в повседневную жизнь уникальный продукт, если так можно выразиться, фастфуд XXI века. Традиционные русские блюда — борщ, винегрет, селедка «под шубой», оливье и т.д. — превратились в потрясающую холодную закуску. Имеющие текстуру мороженого, они идеально подходят к шампанскому, вину или водке. Впрочем, еда эта хороша и сама по себе. Будучи низкокалорийной, высоковитаминизированной и на сто процентов натуральной, она является сбалансированным диетическим питанием для всех, кто следит за своей фигурой и заботится о здоровье.

К тому же, дорогой мой читатель, я не прощаюсь, а говорю: «До свидания».

До новых открытий!

Эпоха «Варварства» окончена.

Надеюсь, что на смену ей идет эпоха Просвещения.

Искренне ваш,
шеф-повар Анатолий Комм.

