

❓ Дмитрий, многие удивляются, когда узнают, что вы теперь руководите кухней кафе. Мол, не по чину с вашим-то портфолио...

— В таких случаях я всегда говорю: не место красит человека, а человек место. Самая классная работа — это высокооплачиваемое хобби, и оно у меня есть! Мне дали возможность реализовать себя в сегменте кафе, я делаю своё дело охрнительно и получаю за это достойное вознаграждение. В «ИнВино» я предлагаю очень качественную еду за очень разумные деньги в очень демократичной обстановке. В том, что касается меню, качества блюд, сервиса, границы между форматами заведений фактически стёрлись.

❓ Что такое еда для вас?

— Еда бывает разной. Для каждого случая — особая еда.

❓ Еда в «ИнВино» для какого случая?

— Для кого-то это очень хорошая еда на каждый день, для кого-то — это еда, когда хочется поесть вкусно и интересно.

❓ Что значит «интересно»?

— В нашем меню есть несколько блюд из судака. Например, судак по-купечески. Так, как мы его готовим в «ИнВино», в Перми вряд ли ещё кто-то готовит. Мы используем популярный сейчас низкотемпературный способ, рыба получается нежнейшей, подаётся на очень свежей и необычной овощной подушке с густым сливочным соусом. Вот это интересно! Это не просто жаренный на сковороде судак с картошкой. Хотя и его сделать не так-то легко и трудозатратно.

❓ В странах Средиземноморья лучшими считаются рестораны, где подают блюда из рыбы, выловленной утром. Где вы покупаете свежую рыбу и вообще качественные продукты для своей кухни?

— Качественная рыба — это охлаждённая рыба. Сейчас её в России нет как таковой. Тот садковый охлаждённый вариант, который продаётся в крупных магазинах города, — это в нашем понимании не рыба, а рыбный субпродукт. Несмотря на наличие Камы, в Перми довольно сложно найти свежую речную рыбу. Мы договариваемся с промысловиками, кото-

рые гарантируют, что рыба, доставленная нам утром, выловлена ночью, была слегка прихвачена и не подвергалась разморозке. Я уверен, что это очень качественный продукт. Иногда покупаю рыбу на рынке, но только в одной конкретной точке. Во всех остальных местах она, как правило, мороженная-перемороженная.

Овощи закупаем у местных производителей. Например, картофель нам привозят из Кунгура. Зачастую в заведениях общественного питания закупки производит специальный отдел, который при выборе продукта руководствуется ценой: нашли самый дешёвый по прайсу и купили. Такой подход, конечно, возможен, но я работаю по-другому. Сам покупаю продукты для кухни и несу личную ответственность за их качество. Мне не стыдно ни за одно блюдо из меню «ИнВино».

❓ В этом меню нет ярко выраженного колорита какой-то одной национальной кухни. По какому принципу вы его формировали?

— В последнее время среди поваров очень модно превращать блюда в красивые объекты, играющие всей палитрой красок. Кухня воспринимается ими как искусство. Я считаю, что внешний вид и подача важны, но еда — это не картина, это прежде всего вкус.

Любое блюдо имеет свои корни, и использование каждого ингредиента должно быть объяснимо. Либо это текстурное решение, либо вкусовое усиление, улучшение, либо целью является игра на контрасте. Когда люди, никогда не бывавшие в Таиланде, готовят суп и называют его том-яом, это глупо. Нет ничего хуже пародии. Это то же самое, что чернокожие балалаечники в Америке. Лучше придумай что-то своё и дай оригинальное название.

Использование некоего набора продуктов лишь из соображений красоты — не мой путь. Большую часть сознательной жизни я прожил в США, знаю корни локальной кухни и ответ на вопрос, почему при приготовлении блюда используется тот или иной ингредиент. И, естественно, применяю этот опыт в своей работе.

Составляя меню «ИнВино», я исходил из того, какие качественные продукты могу купить здесь и сейчас, находясь в Перми. Способность понимать, где про-

ходит грань между требовательностью, возможностью и качеством, и есть одна из главных отличительных черт шефа.

Для того чтобы стать шеф-поваром, мало научиться хорошо готовить, нужно прочитать много качественной литературы, прослушать много качественной музыки, приобрести жизненный опыт, сформироваться как личность и обрести своё мировоззрение, которым ты потом делишься с людьми.

❓ Что вы хотите донести до гостей «ИнВино»?

— Каждое блюдо имеет свой месседж. Возьмём того же судака. Это довольно простая, обыденная речная рыба. Однако она может быть очень нежной, красивой и хорошо сочетаться с овощами. Мы делаем зельц и показываем, что такой продукт, как свинина, незаслуженно подзабыт. В сочетании с абрикосовой мостардой крутой холодец приобретает совершенно новый вкус и играет яркими красками. Утиную грудку в «ИнВино» я слегка передерживаю, потому что те люди, которые к нам приходят, привыкли именно к такому вкусу. При этом метод, которым мы готовим мясо, позволяет его не пересушить и даже без красного сока сохранить сочность. Овощной рататуй, который подаётся с нежной утиной грудкой, прекрасно её дополняет.

❓ Вы допускаете творчество на кухне?

— Нет. Я приверженец жёстких рамок в процессе приготовления еды — от и до. Поскольку ответственность за конечный результат лежит на мне, то и правила устанавливаю я. Я — музыкант, ты — мой барабанщик. Я тебя очень люблю, но ты барабанишь по моим нотам, а творчеством занимаешься либо у себя дома, либо на работе, после того как мы это обсудим и согласуем.

❓ В середине февраля в «ИнВино» начала работать открытая кухня. Вас можно застать на ней, вы сами часто готовите?

— Я готовлю постоянно. Теперь, входя в кафе, вы можете видеть, кто готовит блюдо для вас, из чего и как оно делается. Хотите поговорить с поваром? Пожалуйста, присаживайтесь за барную стойку и вступайте в диалог! Полное доверие между нами и гостями.