

Киров». Приехал в Пермь — та же история. Люди хотят зарабатывать, как в Москве, а работать, как в Перми. Почувствовав, как тяжело стали даваться деньги, люди начали по-другому относиться к походам в ресторан, к качеству подаваемой еды и её стоимости.

В середине 2000-х за 100 г фуа-гра, поданного на огромной тарелке с двумя ягодками малины, многие легко отдавали 1500 руб. Причём им было всё равно, что такое фуа-гра и как оно приготовлено, главное было рассказывать потом друзьям и знакомым, что они его пробовали. Теперь всё изменилось: человек хочет получать вкусную и качественную еду за разумные деньги. Заведение должно постоянно держать высокую планку.

Если взять столичный ресторанный бизнес, то из занятых в нём сотрудников 60–70% приезжие, в том числе пермяки и Кировчане. Если они могут классно работать там, значит, могут и здесь! Всё остальное — отговорки.

? Насколько кардинальные изменения вы провели на кухне «Партизана»?

— Разработкой схемы деятельности этого ресторана занимался серб Горан Степанович. В целом она соответствовала моим представлениям о том, как должна быть организована работа на кухне, поэтому кардинального переустройства я не делал. Поменял несколько человек в команде, направил её деятельность в нужное мне русло, пересмотрел меню и подачу блюд на свой вкус, с учётом особенностей местной кухни. Первые два месяца пребывания в Перми я ежедневно ездил по разным заведениям, пробовал, что там готовят, и смотрел, как блюда подают, как люди едят, какие эмоции вызывает у них еда, как они общаются с официантами. Вкусы пермяков не то чтобы очень сильно отличаются от вкусов Кировчан или жителей Сыктывкара, но есть свои нюансы. Здесь, например, предпочитают майонезные соусы всем остальным. Здесь к стейку часто заказывают спаржу, а в том же Кирове — картофель фри. Есть и другие детали. Специфика вкусов связана с особенностями формирования ресторанного рынка того или иного города, везде этот процесс имел отличительные черты. В Кирове, например, у людей возникло реальное отвращение к мидиям, потому что владельцы первых точек общепита изобрели и подали своим гостям пиратскую копию этого блюда, не имея никакого представления об оригинале. В Сыктывкаре про мидии не слышали вообще. В Перми встретил их в меню нескольких заведений.

? Как локальные продукты влияют на формирование вкусов?

— Самым непосредственным образом. В меню каждого Кировского ресторана есть рыжики. В Сыктывкаре я с утра до вчера резал муксуна. В Перми мне все настоятельно рекомендуют попробовать пироги с пистиками.

? Какова концепция «Партизана»? По какому случаю и с кем можно прийти сюда?

— «Партизан» — это мясной ресторан, но не узко профилированное заведение, как, например, стейк-хаус. Наши двери открыты для всех гостей. Для мамы с папой и двумя детьми, для парня и девушки с букетом роз, для четырёх взрослых дядек, которые хотят выпить пива и съесть по «партизанскому» стейку весом полкило, для трёх красивых девушек, желающих чаю с шоколадным фонданом.

В «Партизане» есть блюда на любой вкус, но, если вы пришли к нам, настоятельно рекомендуем попробовать мясо. Для его приготовления мы используем разные технологии, в том числе су-вид. Это низкотемпературный способ, который предполагает, что сырое мясо помещается в бескислородную среду, потом в течение нескольких часов готовится на водяной бане при постоянной температуре, которая обычно не превышает 70 градусов, после чего резко охлаждается, режется и подаётся на стол. Меня уже несколько раз приглашали гости, чтобы поинтересоваться, почему ростбиф у нас не привычного серого, а нежно-розового цвета.

Надо сказать, что ещё пять лет назад мне приходилось часто выходить в зал и объяснять, что это не кровь, а сок, такая степень прожарки позволяет ощутить совершенно иной вкус мяса. Теперь такое случается крайне редко. В «Партизане» редко кто из гостей заказывает полностью прожаренное мясо (well done), большинство предпочитает мясо с прозрачным соком (medium well), появляются

ценители medium rare — мяса, лишь доведённого до состояния без крови.

Вкусы людей вышли на качественно новый уровень, и они стали получать удовольствие от хорошо приготовленной еды. Мы никогда не накормим гостей несвежей, впопыхах поданной едой. Если гость заказывает шашлык из курицы, а мясо для его приготовления ещё не дозрело, я лучше выйду в зал, честно объясню, в чём дело, и предложу адекватную замену.

? Вы увлекаетесь модными кулинарными тенденциями, той же молекулярной кухней?

— Я слежу за новыми веяниями на ресторанном рынке, экспериментирую для собственного развития, пробую разные модные новинки, но не гонюсь за ними. Мой основной принцип — еда должна быть вкусной и просто поданной.

Что касается молекулярной кухни, то все повара занимаются ею. Как сказал легендарный Адриан Кеттлас, на мастер-классе которого я однажды побывал, когда вы берёте кусок мяса и начинаете его жарить, вы уже меняете структуру продукта. Но кухня для меня — это кухня, а не лаборатория. Я беру кусок мяса и, пользуясь знаниями, полученными об этом продукте за 18 лет, без применения всяких химических веществ довожу его до нужного состояния.

«Партизан» концентрируется на качестве приготовления мяса, его вкусе, степени прожарки, качестве салатов и соусов. Например, на 23 февраля у нас было специальное предложение для мужчин — брутальные пельмени из мяса кабана с соусом на розмарине и можжевеловой ягоде, с кусочком запечённой сахарной косточки. Сочетание вкусов умопомрачительное! При этом блюдо было очень просто подано.

? Соусы в «Партизане» вы делаете по собственным рецептам?

— В целом, в «Партизане», мы придерживаемся принципа — никаких готовых ингредиентов. Все соусы, в том числе на основе майонеза, томатов, глазурь BBQ готовим самостоятельно от начала и до конца. Этот подход позволяет сохранять высокое качество и быть уверенным в полезных качествах нашего продукта.