

# «Уровень наших блюд соответствует парижскому»



## Владимир Петров

родился в Перми и окончил здесь кулинарный техникум. В профессию он шёл осознанно и быстро достиг успеха. При этом мечтал попасть во Францию. То, что казалось неосуществимым в советские времена, сбылось, как только границы страны открылись. Петров несколько лет работал шеф-поваром в заведениях Парижа, Москвы и Санкт-Петербурга. Чуть более полугода назад он вернулся в Пермь на позицию директора по развитию и технологиям ресторана «Живаго».

**?** Владимир Михайлович, как вы оказались в Париже?

— В детстве я прочитал роман Пушкина «Евгений Онегин» и был покорён главным героем. Он навсегда вошёл в мою жизнь, я бредил дендизмом и мечтал попасть во Францию, которая больше всего ассоциировалась у меня с этим светским явлением. После распада СССР я начал искать путь на парижскую кухню. Он был очень непростым. В итоге мне помогли друзья, среди которых было много художников, артистов и которые довольно быстро получили доступ за границу.

Моим первым местом работы там оказалась американская фирма. Мы открывали французский «Диснейленд». Я приобрёл богатый опыт, но он не имел никакого отношения к классической французской кухне. А именно её я хотел познать.

Ценные знания были получены мною позднее. В том числе в Москве, где мне повезло работать с одним из талантливейших поваров мира — Жеромом Кустийасом. Он является представителем самого Поля Бокюза в российской столице, в течение двух лет был шефом на кухне короля Марокко. В прошлогоднем летнем меню «Живаго» был, кстати, кусок, который мы готовили по рецептуре Кустийаса, и наши гости имели возможность наслаждаться вкусом блюда, которое подавалось к королевскому столу.

В Москве я открывал ресторан для правительства РФ на 250 мест. Это было любимое заведение Чубайса, Гайдара. Разве что только Путина не видел, со всеми остальными я там встречался. Это было время, когда я занимался только французской кухней. Также были проекты в Санкт-Петербурге.

В Пермь вернулся чуть более полугода назад по приглашению своих друзей, которые попросили меня перестроить работу кухни «Живаго». Это

предложение я с радостью принял, потому что люблю родной город и занимался организацией работы этого ресторана на старте 10 лет назад.

**?** Известно, что вы являетесь носителем знаний двух классических кухонь — французской и русской. Как это повлияло на формирование меню «Живаго»?

— В «Живаго» представлены два меню: в одном из них блюда французской кухни, в другом — русской. Но грань между ними очень тонкая. Например, в русском меню есть селедка на тостиках из бородинского хлеба. Считается, что это исконно наша еда. А на самом деле это типично парижское блюдо.

Это примерно такое же заблуждение, как по поводу происхождения котлеты по-киевски. Её окрестили так с лёгкой руки представителей монгольской делегации, которые были восхищены вкусом блюда, поданного им и приготовленного шеф-поваром ресторана в Киеве по рецепту котлеты де-воляй (Côtelettes de volaille), но из идеологических соображений не могли открыто признать, что это капиталистическое достижение.

**?** Что в таком случае можно считать традиционно русскими блюдами?

— В меню «Живаго» есть солянка. Она готовится по рецепту, которым в давние времена поделился со мной шеф ресторана «Кама». Я был направлен к нему в подмастерья после окончания кулинарного техникума. Шеф проникся ко мне доверием и открыл секрет солянки, теперь её могут отведать гости «Живаго».

**?** Как вы умудряетесь удерживать высокое качество еды при наличии тех продуктов, которые можно приобрести в Перми?

— В Перми можно купить прекрасные локальные продукты у местных