



производителей. В тех случаях, когда ингредиенты не совсем соответствуют нашим требованиям, мы доводим их до нужного состояния, используя разные хитрости. Например, местная свёкла отдаёт землёй. Когда этот привкус ощущается в винах бордо, это хорошо. Однако в салате он неуместен. Для того чтобы избавиться от привкуса земли в салате из свёклы, мы добавляем в него эмульсию из смородины. Такое сочетание придаёт классическим русским блюдам новое звучание.

Во французском языке есть глаголы «faire» и «savoir» — «делать» и «знать». В разных комбинациях они обрастают дополнительным смыслом. Выражение «savoir faire» означает «умение делать», «мастерство ремесленника». Умение придавать продуктам нужный вкус, используя базовые знания о них и применяя новые технологии, это как раз «savoir faire».

Живя в Перми, я общаюсь с величайшими поварами Франции. По интернету мы постоянно обмениваемся

идеями, информацией о новых веяниях. Регулярно в «Живаго» приезжают известные гости. Недавно у нас проводил винную дегустацию Филипп Магре и оставил очень лестные отзывы о кух-

УМЕНИЕ ПРИДАВАТЬ ПРОДУКТАМ НУЖНЫЙ ВКУС, ИСПОЛЬЗУЯ БАЗОВЫЕ ЗНАНИЯ О НИХ И ПРИМЕНЯЯ НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ЭТО «SAVOIR FAIR»

не нашего ресторана. Представитель одного из богатейших домов Франции, который владеет рестораном легендарного шефа Жоэля Робюшона с тремя звёздами Мишлена, трижды от души поблагодарил меня за кухню «Живаго»!

? До последнего времени «Живаго» позиционировался как ресторан для элиты. Вернувшись сюда, вы изменили концепцию?

— У французов есть ещё один принцип — «savoir vivre», «умение жить». Они с огромным уважением относятся к самим себе. Прекрасно знают, что если употребляешь вкусную и качественную еду, то заботаешь о своём здоровье и меньше болеешь. Французы инвестируют прежде всего в себя, и этому стоит у них поучиться.

Хочу, чтобы пермяки ощущали своё достоинство, чтобы они не испытывали комплекса провинциалов. «Живаго» — это ресторан, где предоставляется возможность вкусно и качественно есть. Уровень наших блюд соответствует парижскому, при этом стоимость блюд в разы меньше. Блюда, которые в Париже стоят 70 евро, в «Живаго» мы продаём за семь. У нас рассчитано, что человек ест два блюда и тратит на это до 1000 руб. Умение удерживать разумные цены — это всё тот же «savoir faire». **■**