

ОБРАЗ ЖИЗНИ

ГАСТРОНОМИЯ

Большой кулинарный забег

Пермские рестораны устроили «праздник живота», растянувшийся на три недели

ВЕРОНИКА ДАЛЬ

Девять пермских ресторанов устроили трёхнедельный Гастромарафон — настоящее кулинарное приключение на фоне ноябрьского уныния. Хотя, как известно, в холодную погоду аппетит только растёт... Karin, Sister's bar, Gastroport, Young Fathers, Toropomodoro, «Клён», Smoky Dog, Lombardia и Mishka.Food разбили на тройки, и каждая тройка взяла себе одну неделю с 23 октября по 12 ноября. Готовили сетами (раньше это называлось комплексным меню), налегали на местные продукты (теперь их называют локальными) и цену для всех установили одинаковую — 900 рублей за сет.

Инициаторами фестиваля были хозяева кафе Mishka.Food Эльнар Мансуров и Дарья Гасимова: насмотрелись на подобные фестивали в Риге, где Дарья училась какое-то время, оценили их и задались вопросом: почему у нас такого нет?

«В Перми нет информационного шума вокруг кулинарной, ресторанной темы, — с сожалением отмечает Эльнар. — В других сферах существуют какие-то альянсы, гильдии, люди общаются, а кулинарной тусовки нет. Вот мы и захотели объединиться, поработать вместе, показать жителям города, что в 2017 году посещение ресторана — это не просто «сходить поесть», а настоящее культурное событие; сегодня рестораны вполне могли бы соперничать с развлекательными центрами».

Собрали команду, завели чат для оперативного общения, разработали дизайн меню и круглых красных наклеек, которые можно найти на дверях участников Гастромарафона, и начали «забег».

Чтобы Гастромарафон превратился в приключение, рестораны вышли за пределы своего обычного меню — готовят новые, непривычные блюда: это и самым интереснее, и гости набираются новых впечатлений. Когда вместо привычной пиццы в Toropomodoro вам подают «пиццу турецкую» — лепёшку пиде с бараниной, томлённой в рябине, и с хурмой, это впечатляет, и весьма. Ресторан предстаёт с совершенно непривычной для посетителей стороны, а повара радуются возможности поработать с новыми, непривычными продуктами. Профессия же творческая, азарт в ней совершенно необходим...

Новые блюда так и останутся в памяти как фестивальные — мало что перейдёт в постоянное меню ресторана. Что-то слишком дорого, что-то сделано из продуктов, добыть которые стоило изрядного труда... Эльнар Мансуров кроме ресторанного дела занимается ещё и туризмом в Mishka.Travel и часто привозит продукты, которых у нас вообще не встретишь: вяленую икру — боттаргу — из Италии, итальянские жёлуди, традиционный норвежский коричневый сыр, который

продаётся только в стране производства, медведку (это такое морское ракообразное) — с Дальнего Востока. Кончится фестиваль — закончится и сыр. Ждите теперь следующего Гастромарафона.

Правда, основной упор делается не на экзотические, а на местные, уральские продукты, но и тут всегда можно ждать сюрпризов. В том же Toropomodoro сетовали на неурожай рябины, из-за которого мясо для пиде пришлось мариновать в рябине черноплодной, а это совсем другой вкус. Но тоже интересно — баранина получилась невероятно нежной и ароматной.

В ресторане Gastroport с коми-пермяцкой кулинарной традицией и местными продуктами экспериментируют уже давно; в здешнем меню царит невероятное сочетание блюд экзотической перуанской, добротной скандинавской и местной, пермской кухни. Оно же царит и в фестивальных сетах, где, например, предлагают обожжённый хлеб с копчёным деревенским маслом — как «вступительное слово». Затем подают скандинавский бутерброд смёрребрёд Nordic с гравлаксом из норвежского лосося с датским творожным сыром, потом классическое, коронное перуанское блюдо — севиچه из дальневосточных морепродуктов в соусе тайгермилк («молоко тигра»), а затем рагу охотника по-уральски из лосятины, томлённой в дровяной печи с корнеплодами, брусничным чатни и пудрой из дикой малины. Под занавес кормят мороженым со вкусом белых грибов, льна и малины — в трёх разных шариках. Обещали, правда, сорбет из льна с васильковым мёдом на берёзовом соке, но не случилось, а то был бы полный апофеоз локальности и коми-пермяцкости.

В Gastroport работает молодая, увлечённая команда, и они действительно устроили приключение, фестиваль всех возможных оттенков вкуса в одном отдельно взятом сете. Не скучать вам за таким обедом, даже если некому развлечь разговорами! Но и тут персонал Gastroport отличился: су-шефы и официанты не только готовят и подают блюда, но и подходят к каждому столу, подробно рассказывают публике



о том, что её ждёт. Хорошо рассказывают, с душой.

«Такие фестивали прививают людям вкус, — считает Максим Русинов, су-шеф Gastroport, — дают возможность познакомиться с другими кулинарными традициями. Надо развивать вкус пермской публики, расширять её кругозор. Многие отпугивает цена, подсознательный страх того, что ресторан — это дорого. Мы стараемся развеять эти мифы, доказать, что вкусные, необычные блюда вполне доступны».

Работы в фестивальные дни не в пример больше, чем в обычные. Во-первых, как уверяют участники Гастромарафона, публики у них прибавилось. Кроме стандартного меню нужно быстро подавать сет, где блюда довольно стремительно следуют одно за другим. Максим Русинов говорит, что это настоящая проверка и одновременно тренировка для всей команды.

Тут стоит отметить, что ни один ресторан не повторился — не было в сетах одинаковых, общих для всех сезонных блюд, хотя никто ничего друг с другом не согласовывал.

По некоторым меню можно было учить иностранные языки — так мно-

го совершенно непонятных слов. Тут рекорд мог бы побить Smoky Dog с его американским акцентом: брискет BBQсет (пиклзы, коул слоу, грудинка из смокера и перец халапеньо). Торопимся объяснить, что за всем этим стоит кусок отменно вкусного подкопчённого мяса с соусом и тремя горками овощей. И это только одно блюдо из сета.

Фестиваль раскручивали в соцсетях: в Instagram, Facebook и ВКонтакте. Реклама не затратная, но, видимо, она сработала. В заведения приходит не только привычная публика — за непривычными ощущениями, но и люди, которым прежде в голову не приходило путешествовать по новым заведениям. Появился некий гурманский азарт, охота за свежими вкусами, любовь к сравнениям. Этого, в общем, и добились устроители марафона.

Пока участники затеи результатами Гастромарафона довольны и хотели бы участвовать в нём каждый год, да ещё и каждый сезон — кроме, пожалуй, летнего, когда у ресторанов горячая пора с выездными мероприятиями. Возможно, ближайший фестиваль пройдёт уже этой зимой, после Нового года.