

BUNCH of QUESTIONS

За чашкой чая в кафе, перед мониторами ноутбуков, по телефону или в скайпе, мы разговариваем с людьми, известными и не очень, но совершенно точно в чем-то необычными. Мы спрашиваем о том, что кажется нам важным, получаем ответы на давно интересующие вопросы, узнаем что-то новое и делимся своими наблюдениями.

НЕМНОГО О ПРОЕКТЕ
А У МЕНЯ ТУТ ВОПРОС
Я ТОЖЕ ХОЧУ РАССКАЗАТЬ

SEARCH

ЗА ТРИДЕВЯТЬ ЗЕМЕЛЬ

ТВОРЧЕСКАЯ ИНТЕЛЛИГЕНЦИЯ

ГЕРОИ БУДНИХ ДНЕЙ

ГРАФА "РОД ЗАНЯТИЙ"

LIMONERO Y GRANADO

ГРАФА "РОД ЗАНЯТИЙ"

Елена Цивилева и Нина Макогон о кулинарных гастролях, капсулированном борще и капризных японцах.

by KATYA, EDITOR-IN-CHIEF on Apr 9, 2012 • 14:11

1 Comment



Елена: До того, как мне пришла мысль о том, чтобы сделать свой бизнес, я проработала 10 лет наемным сотрудником в event-агентствах. В какой-то момент я поняла, что работать надо на себя, я к тому моменту стала уже молодой мамой, и у меня возникло горячее желание более свободно распоряжаться своим временем. Я понимала, конечно же, что работы меньше не станет, но свободы, по моему мнению, должно было быть больше. Я не знала, что конкретно хочу делать, и стала искать идеи. Когда мы были всей семьей в отпуске на юге Франции, я звывала к Вселенной, чтобы она мне что-нибудь подсказала, и в результате пришла эта мысль — привозить шеф-поваров на гастроли. Правда, сначала она показалась мне немного дикой, потому что тогда я вообще никак не была связана с ресторанным бизнесом.

По возвращении в Москву я начала работать над этой идеей, даже ушла с основной работы, но ничего не получалось, потому что люди, которым я пыталась предлагать свои услуги, понимали, что я только начинаю, и никто не хотел рисковать и быть вместе со мной первопроходцем. В результате единственное, чего я добилась, это то, что меня пригласили на работу — арт-директором ресторана. Я долго думала над этим шагом, в итоге пошла, решив, что это будет прекрасной возможностью накопить тот самый опыт, которого мне так не хватало. Я проработала там полтора года, узнала, как устроен ресторанный бизнес изнутри, поняла его потребности... Вот тогда-то и начали приходить первые проекты, приезжать повара. Первый повар, кстати, приехал как раз с юга Франции. Вскоре после этого мы встретились с Ниной, начали работать вместе как партнеры, мы интуитивно почувствовали, что сможем делать это дело вместе, и с тех пор так и работаем, вот уже 3 с половиной года.

УЗНАТЬ ПЕРВЫМ

RSS Feed

Twitter
followersFacebook
Like us.

ХОЧУ ПРЯМО НА ПОЧТУ

Мы обещаем не спамить вашу почту длинными нудными текстами. Публикуем только самое интересное, по чуть-чуть и с красивыми картинками.

Email Address

Ну ладно, давайте.

ПОСЛЕДНИЕ ИНТЕРВЬЮ



Алексей Стешак о бездомных вещах, ржавых склонах гор и духах Алтая.

Jul 26, 2012



Пол Плачинда об очереди в пивной ларек, китайской научной мафии и запуске термоядерного реактора.

Jul 9, 2012



Анна Бичевская о путеводителях, конструкторе путешествий и культурных кодах.

Jul 3, 2012



Анна Фаныгина о первых сережках, вдохновляющих случайностях и украшениях на дне морском.

Jul 14, 2012



Дарья Синяговская о неромантичных мужчинах на Тайване, тетушке Хуан и эмансипированных женах.

Apr 17, 2012



Елена Цивилева и Нина Макогон о кулинарных гастролях, капсулированном борще и капризных японцах.

Apr 9, 2012



Нана Куликова о тайне аббревиатуры SMM, сбывшихся мечтах и проституции телевидения.

Jan 19, 2012



Рестораны привозят шеф-поваров, прежде всего, для своих клиентов. И хотя в московских ресторанах высокой кухни есть сезонная смена блюд, но этого все равно не достаточно, чтобы разнообразить жизнь постоянных клиентов. Поэтому рестораны привозят зарубежных шеф-поваров, в первую очередь, для них, во вторую очередь — для прессы, чтобы создать прецедент, событие, привлечь внимание новых клиентов, и в третью очередь, для того чтобы обучать свой персонал. Очень трудно взять и вывезти всех поваров на обучение за границу, легче привезти повара сюда. Он проводит тут обычно неделю и за это время делится своим опытом: он готовит, люди смотрят, перенимают опыт, узнают что-то новое. Повара, которые приезжают, как правило, охотно делятся своими знаниями. Наша страна сильно продвинулась на пути к качественной высокой кухне, но тем не менее есть много стран, где гастрономическая культура более развита, потому что имеет многолетнюю историю. Мы еще многому будем у них учиться.



У нас был только один случай, когда мы привозили одного японского повара — Моримото (очень известный японец, в Америке у него несколько ресторанов, он настоящая звезда) — и он был, по-моему, единственным, кто стоял чуть ли не с заслонами, не подпускал никого к процессу, ничего не рассказывал и любые вопросы воспринимал как оскорбление. Обычно повар присылает список ингредиентов и рецепты до того, как он приезжает, для того чтобы здесь смогли подготовиться к его приезду. С Моримото всё до последнего держалось в тайне, никаких рецептов и списков мы не получили. Но тем не менее гастроли были названы "Гастролями года" по версии одного уважаемого у нас издания, то есть успех у него был очень большой.

А был один французский повар с несколькими звездами Мишлен, он уже много лет живет и работает в Лондоне, вот он, наоборот, был готов на все. Он проводил несколько мастер-классов в день для гостей, что обычно для поваров представляет проблему, потому что очень часто поварам сложно общаться с публикой. А этот француз был немного артист, он был готов подарить несколько рецептов ресторану, только чтобы было написано, что это рецепты Жана-Кристофа Новелле. Конечно, его очень полюбили и публика, и журналисты, потому что он очень открытый, общительный, и в результате он с нашей помощью приезжал несколько раз.



Денис Зайдис о защитных механизмах, планах действий и суверенизмах.

Dec 21, 2011



Маша Вдовина о маститых официантах, театральной лотерее и ресторанном досуге.

Dec 8, 2011



Вероника Денисова о мазохизме танцоров, русских котлетках во время гастролей и сценическом страхе.

Oct 3, 2011



Саша Галахова о политически активных берлинцах, булочках по воскресеньям и секундах для модников.

Sep 19, 2011



Оля Евдокимова о чувствительных натурщиках, боязни рисования и рекламной вкусовщине.

Sep 9, 2011



Илья Варламов о фальшивой улыбке, ночных посетителях и богатых чаевых в "Пушкине".

Aug 24, 2011



Эльчин Сафарли об омлете за тысячу баксов, женщинах и искренности в книгах.

Aug 3, 2011



Камила Такташева-Самбюсси о дне "X" и 10 правилах в помощь парижскому шоперу.

Jul 31, 2011



Миша Филиппов о репетициях, мертвых артистах и пузырьке с водкой.

Jul 25, 2011



Камила Такташева-Самбюсси о мифах про круассаны, парижских квартирах и берегах.

Jul 16, 2011



Михаил Кавун о призыве, роботах-швейцаргютах и армейском шоколаде.

Jun 28, 2011



Василий Шевченко об оркестре гениальных шимпанзе, решительных "фи" и комиксах.

Jun 12, 2011



Лиля Брайнис о первом уроке, школьных джунглях и авторитете учительницы.

May 25, 2011



Шахирезада Ералиева о панде Билли, драке в киргизском парламенте и казухах прямого эфира.

May 13, 2011



Повара все очень разные. Первый повар, которого мы привозили (с юга Франции), аристократ, владелец замка в стиле тамплиеров, потомственный повар и сам для ресторана, находящегося в этом замке, заработал звезду Мишлен. У него утонченная аристократическая внешность, и когда он приехал сюда на мастер-класс, то всех очаровал своими манерами — журналистки сразу захотели за него замуж (на тот момент, как он говорил, он был не женат). Бывает, наоборот, приезжают очень закрытые люди. Был, например, еще один японец: если ему что-то не нравилось на кухне, он убежал в середине процесса к себе в отель, закрывал дверь, и персоналу ресторана приходилось всякими хитрыми способами вызволять его обратно на рабочее место.

Чтобы привезти сюда повара, его нужно сначала убедить. Особенно было сложно в самом начале, потому что они немножко волнуются, когда едут в нашу страну, так как им кажется, что здесь не те условия, не та публика, не те ингредиенты. Сейчас им немного проще, так как у нас есть сайт, где подробно описано, кто был из поваров, размещены фотографии с мероприятий, они заходят, видят, какие сюда приезжали кулинарные звезды, и у них, конечно, повышается уровень доверия. Плюс мы предлагаем им в любой момент дать рекомендательные письма от поваров, которые сюда уже приезжали, то есть у нас есть аргументы, чтобы их убедить.



Оксана Иващенко о триллере русской архитектуры, кентаврах и упертых японистах.

May 10, 2011



Юля Микаэлин о мечтах бразильцев, крутой попе и перепалках с ворами.

Apr 20, 2011



Саша Потапова о ночных сменах, бесплатных психиатрах и голосах в голове шизофреников.

Apr 19, 2011



Саша Потапова о мыльных пузырях шизофрении, политкорректности и бойфрендах Анжелины.

Apr 4, 2011



Александр Юршевич о приключениях контрабасиста в Праге, чешском стриптизе и сперматозоидах в белых колготках.

Mar 16, 2011



Федор Уманский о встрече королей, рэппере Попси и пьяных звукоорежиссерах.

Dec 4, 2010



Алена Кикнадзе об обаянии гостевого редактора, гигантских носах и тайнах реквизиторской.

Nov 14, 2010



Даниэль Михеев о перлах иврита, расстреле йогуртов и амикошестве в Израиле.

Nov 2, 2010



Катя Жукова о войне, силиконе и прочих контрастах Ливана.

Oct 25, 2010



Дарья Осипова о кинопросмотрах, ВГИКовской курилке и красивых людях.

Oct 16, 2010



Рома Мурадов о шарфах, спасении мира и еде в Сан-Франциско.

Oct 5, 2010



Оля Феоктистова о лондонском метро, автобусах и толерантности.

Sep 28, 2010



Всех приезжающих поваров удивляют две вещи. Во-первых, у нас очень маленькие кухни, по сравнению с ресторанами, откуда они приезжают. Маленькие они из-за высокой стоимости аренды и потому, что публика любит, чтобы в зале ресторана было просторно — соответственно, приходится экономить на внутренних помещениях, пространство кухни урезается. Вторая проблема — это ингредиенты, они далеко не те, что там. Многие повара относятся с пониманием к этому, они заранее знают, что они едут в страну, где продукты не те, к которым они привыкли, и они готовы работать с тем, что есть. Некоторые повара начинают капризничать. Например, приезжал один повар-француз с двумя звездами Мишлен, Кристиан Синикропи, он ни в какую не хотел работать в тех условиях, которые были. Например, ресторан закупил огромное количество лангустинов для него, а он говорит, что они ему не нравятся, а у ресторана в меню нет лангустинов, соответственно, возникает вопрос, что с ними делать и как покрыть расходы. Чаще всего основная проблема — это морепродукты. Эти повара привыкли, что их только что выловили и они совсем свежие. И хотя у ресторанов, с которыми мы работаем, очень хорошие поставщики, так как это все рестораны высокого уровня, но все равно, конечно, есть разница между тем, когда морепродукты только что выловили или когда их везли до Москвы. В принципе, все повара сталкиваются с этой проблемой, но то, как повар справится с этой проблемой, уже зависит от личностных качеств.



Рестораны, как правило, не делают гастроли за свой счет, они привлекают спонсора. И здесь для нас, как для **агентства**, возникает довольно сложная задача: нам нужно, чтобы все три ключевые стороны — повар, ресторан и спонсор — договорились между собой. Как правило, наша работа начинается с того, что к нам обращается ресторан и говорит, что они хотели бы повара. Редко когда просят кого-то конкретного. Мы подбираем несколько вариантов, ресторан выбирает два, и мы приступаем к основному этапу переговоров. Это довольно сложная стадия процесса, потому что нужно договориться обо всем заранее, чтобы потом не было никаких сюрпризов.

Мы обсуждаем гонорар, детали перелета (кто-то готов лететь эконом-классом, кто-то не готов), вопросы по проживанию (кто-то готов жить в квартире, а кто-то хочет только пятизвездочный отель). Очень трудоемкий процесс с утверждением меню, потому что иногда повар предлагает меню, которое пользуется большим спросом у него в ресторане, а местный ресторан начинает вносить в него коррективы, говоря, что, например, это блюдо у нас не пойдет, вкусы не такие или продукты какие-то не достать. Здесь все зависит от того, как повар отреагирует. Кто-то скажет: "нет проблем, давайте поменяем", кто-то откажется: "нет, я не смогу так работать". Могут быть проблемы и с мастер-классом: кто-то может быть не готов делать мастер-класс во время гала-ужина, кто-то готов делать мастер-класс, но строго 10 минут, не больше. Это все равно, что привезти музыкальную группу, только добавляются еще обсуждения с меню.



Русские рестораны очень не любят брать в меню блюда из свинины. Местные повара говорят, что они хуже идут, чем блюда из говядины, например. Очень опасаются рестораны и дорогих ингредиентов. Например, лобстеров, потому что получается очень высокая себестоимость блюда, и из-за высокой цены это блюдо может не пользоваться спросом. У нас публику не удивить ценами, но тем не менее все равно есть какой-то предел, больше которого никто в трезвом уме платить не будет. У нас по-прежнему не очень жалуют молекулярную кухню. И когда повар пытается добавить хотя бы соус из пенки, это вызывает бурный протест. Таких моментов, которые могут стать точкой преткновения между поваром и рестораном, много. По мелочи и по существенным вопросам. Иногда обе стороны настроены очень лояльно и готовы идти на уступки, а иногда одна из сторон не соглашается уступить даже в мелочи. В таких ситуациях мы выступаем дипломатами и стараемся сделать так, чтобы был найден компромисс.

Мы находим шеф-поваров с помощью рекомендации. У меня много знакомых, которые ценят высокую

кухню и часто путешествуют. Они куда-то едут за границу, что-то пробуют, нам советуют. Сами повара рекомендуют своих коллег. Когда путешествуем, мы всегда знакомимся с поварами. В самом начале было очень непросто, надо было очень потрудиться, чтобы кого-то найти. А сейчас у нас уже большая база повара разного уровня. Например, сегодня подбирали повара для швейцарской строительной компании. У них площадка и им нужен расторопный молодой повар, который сможет готовить для строителей и прорабов еду. А бывают заказы на домашних повара в дом, кому-то русский повар, а кому-то нужен заморский, со звездами Мишлен.



Нина: Были разные смешные случаи с поварами. Например, когда к нам приезжал итальянский шеф-повар с одной звездой Мишлен, задержалось начало пресс-конференции из-за того, что ингредиенты вовремя не доставили на кухню. Я вышла к публике и, извиняясь за эту задержку, оправдываю ее тем, что шеф-повар там что-то готовит. А в это время шеф-повар как ни в чем ни бывало выходит и становится около бара, лениво потягивая коктейль. А люди собрались, ждут начало, присутствуют все журналисты. Я ужасно краснею и, пятясь назад, заталкиваю его обратно на кухню. Был еще случай, когда приехали повара и посмотрели в отеле платного телевидения. Тоже очень долго решался этот вопрос, кто же будет за все это платить. С тех пор у нас очень ужесточились пункты договора: сейчас все четко прописано, кто что кому должен.

Елена: “Бабушка”, “матрешка” и “борщ” — это три первых слова по-русски, которые выучивают повара. Больше всего их интересует борщ, сразу требуют его попробовать, очень он их удивляет. И пирожки тоже. Русские блюда переиhrывают на свой лад не часто, но бывает. Например, Моримото (японский повар) на одном мастер-классе сделал “дайкон строганов”. Мясо он приготовил обычным способом, а затем сделал вот что: взял дайкон и огромным длинным ножом за полминуты превратил дайкон в длинную простыню, затем нарезал его на тонкую лапшу. И заправил все это классическим соусом. Авторской случай был с Элвин Леунг, шеф-поваром, который готовит в стиле fusion: у него очень необычные сочетания продуктов и вкусов. Он приготовил капсулированный борщ. Это, конечно, молекулярная кухня, которую у нас не особенно жалуют, но все равно было очень интересно. Борщ выглядел как желе в форме шарика.



Однажды к нам приезжали необычные ребята, четыре повара из Норвегии, целый кулинарный цирк. Они не просто готовят, они устраивают целое шоу. Например, сидят гости за столом, повара выносят приготовленную рыбу, а потом они достают пистолет, нажимают на курок — оттуда дым, и у рыбы получается вкус, как у копченой, получается так называемый smoked salmon. А какое они готовили мороженое! Бросали жидкие ингредиенты в жидкий азот, который моментально превращался в мороженое. Шипит, дымит и такой необычной формы. Забавно то, что это может быть не обязательно что-то сладкое. Мороженое можно сделать хоть из борща.

Нина: Мы всегда просим шеф-поваров привозить инструменты с собой, потому что не на всех кухнях есть то, что им нужно. Почти все приезжие повара жалуются, что у нас в России ужасные ножи, и поэтому они привозят свои. У них либо какая-нибудь своя любимая фирма, либо они заточены специфическим образом. Например, Люк Манган после гастролей даже запустил линию своих ножей, с тем прицелом, чтобы и в России их продавать. Иногда шеф-поваров не устраивает посуда, в которой приходится готовить. Например, к нам приезжал шеф-повар из Франции с двумя звездами Мишлен, и вся посуда для него изготавливалась вручную на какой-то фабрике. Он хотел даже свои тарелки привезти. Но у нас было сто человек на гала-ужине, а у него — всего пятьдесят тарелок.

Привозные повара с местными поварами и командой общаются чаще всего на английском (через наших сотрудников, которые переводят). Японцы хорошо говорят, а вот для итальянцев и испанцев мы зовем переводчиков. Однажды была такая забавная история, мы привезли итальянского шеф-повара в "Taller Club". Местный шеф-повар говорил на итальянском довольно хорошо, но он все равно заставил нас пригласить переводчика в помощь. И вот сидит этот переводчик без дела, потому что местный шеф-повар отлично говорит на итальянском. И никак не хотел отпускать переводчицу, переживал, как бы не забыл чего.



Обычно на кухне двух дней с переводчиком достаточно, чтобы все стали друг друга понимать и смогли работать вместе. А после того, как они сходят все вместе вечером и выпьют "vodkaaa", то сразу взаимопонимание становится наиполнейшим. У нас была, например, история с французом, который постоянно капризничал, не хотел сотрудничать и совсем нас измучил. Местный шеф-повар как-то сводил его вечером, после работы, борща поесть с пирожками и водки выпить. Так на следующее утро француз как подменили: он теперь всем был доволен и с ним можно было договориться о чем угодно.

Елена: Самый первый повар, который приезжал к нам, я про него уже говорила, аристократ Ксавье Матье. Он живет в солнечном, даже зимой, Провансе, среди прекрасных лугов и полей, где стоит его замок времен тамплиеров. И вот он приезжает в Москву, видит наши пробки, серое небо, унылых людей на улице... Мастер-класс проходил в кулинарной школе, здании советского плана, в котором все, от пола до потолка серое и грязное. И он с искренним сочувствием спрашивал у нас, как мы тут живем. Впрочем, несмотря на то, что многие повара бывают шокированы условиями, многие из них хотели бы тут работать на постоянной основе. Все знают, что сейчас кризис в Европе, и уровень зарплат падает. Здесь же этот уровень пока держится. И получается, что здесь работать выгоднее. Например, шеф-повар ресторана "Аист" Умберто Рокка — это шеф-повар из Милана. Мы его нашли. Он тут работает уже давно и всем доволен. Он даже признается, что ему Россия больше нравится, чем Италия. Не знаю, лукавит ли или честно говорит.



Географическое происхождение очень сильно отражается и на характере поваров, и на том, как они готовят, и на их отношении к работе. Вот с японцами было сложнее всего работать, потому что у них совершенно другой менталитет. Они очень закрытые, обидчивые, очень требовательные в работе. Если что-то не так на кухне, то все — начинается буря, доходит порой до крайности. А вот на шеф-повара из Мексики одно удовольствие смотреть было, он все время улыбался. Я помню, что когда путешествовала по Мексике, мне друзья сказали, что из всех стран мира в Мексике самый дружелюбный народ. Не знаю, то ли еда такая, то ли солнце, но они очень жизнерадостные.

В какой-то момент у нас родилась еще идея открыть [интернет-магазин посуды](#). В конце прошлого года открыли его и сейчас увлеченно занимаемся еще и этим. Мы планировали продавать посуду ресторанам, но потом так все повернулось, что мы заключили договор с поставщиком, с которым нам нравится работать, и посуда там рассчитана на широкого потребителя. Но тем не менее, мы планируем в будущем работать и с ресторанами.

Фотографии (специально для Bunch of Questions): [Яны Ярошенко](#).

Редакция выражает глубокую признательность и благодарность [ресторану "Аист"](#) за возможность проведения фотосъемок.

Like

37 people like this. Be the first of your friends.

По секрету всему свету:

Share

Tags: aist, elena tsivileva, morimoto, nina makogon, novikov, restaurant, splendid agency, splendid kitchen, vodka, xavier matier, аист, водка, елена цивилева, Италия, ксавье матье, нина макогон, новиков, ресторан, франция, шеф-повар, Элвин Леунг, Япония, японский шеф-повар

Previous post

Нана Куликова о тайне аббревиатуры SMM, сбывшихся мечтах и проституции телевидения.

Next post

Дарья Сиягоская о неромантических мужчинах на Тайване, тетюшке Хуан и эмансипированных женах.

1 comment

MLA CHAUSOVA says:

Ninotchka,umnichka!!!!gorjus!



Apr 25, 2012

What do you think?

Name *required*

Email *required*

Website

Submit

Notify me of follow-up comments by email.

Notify me of new posts by email.

