

ВАШЕ ОТРАЖЕНИЕ

Ресторатор Кирилл Шлаен – о том, почему «Макдоналдс» тоже ресторан, как изменились «места силы» в Екатеринбурге и что станет с едой в будущем.

КИРИЛЛ ШЛАЕН
Ресторатор

КИРИЛЛ, ДАВАЙТЕ ДЛЯ НАЧАЛА ОПРЕДЕЛИМСЯ, ЧТО СЧИТАТЬ РЕСТОРАНОМ. «МАКДОНАЛДС», НАПРИМЕР, ТОЖЕ НАЗЫВАЕТ СЕБЯ ТАКОВЫМ.

Да, это ресторан, который я, кстати, очень люблю. Я бы даже назвал «Макдоналдс» настоящим чудом света. У них ведь вкусно: есть кофе, прекрасная минеральная вода, апельсиново-синовий сок – очень много такого, что, вообще-то, можно есть всем, но почему-то именно их принято считать виновными во всех грехах. А мне кажется, повинны скорее сами потребители, не знающие меры. Впервые я побывал в «Макдоналдсе» в Москве в 1990 году, когда он там только-только открылся. Прекрасно помню, что заказывал: двойной чизбургер и спрайт. Эта сеть – пример прекрасной организации. Только подумайте, человек, который руководит людьми, которые руководят другими людьми, открывшими ресторан, например, в Екатеринбурге, даже никогда в нем не был! Эта «машина» удивляет и восхищает, хотя лично я никогда не стал бы этим заниматься.



«МАКДОНАЛДС» – НАСТОЯЩЕЕ ЧУДО СВЕТА. У них ведь вкусно: есть кофе, прекрасная минеральная вода, апельсиново-синовий сок – очень много такого, что можно есть всем, но почему-то именно их принято считать виновными во всех грехах

ТОГДА ЛИЧНО ДЛЯ ВАС РЕСТОРАН – ЭТО...

Возможность изменить пространство города, повлиять на ощущения людей и даже на время. Это некие точки фиксации потоков людей, их собственной энергии и города. Ресторан сегодня – часть жизни. К сожалению, в России пока еще не все могут позволить себе хоть какие-то рестораны, но количество тех, для кого гастрономия стала частью жизни, растет с каждым годом. У нас довольно быстро развивается вся индустрия гостеприимства, и это происходит в основном за счет молодых потребителей, социально активных людей, находящихся в постоянном поиске новых впечатлений.

РЕСТОРАНЫ ОТРАЖАЮТ ОБЩЕСТВО?

Это скорее чуть улучшенное отражение – желаемое. Хорошие рестораны помогают людям испытать радость, удовольствие, получить приятные впечатления, разделить эти чувства с друзьями и близкими. Рестораны – это особая сторона жизни города, в которой реальность дополнена разрешенными удовольствиями. И там все время что-то бурлит и подкипает, чтобы порадовать вас еще больше.

ПОЧЕМУ В РОССИИ НЕТ ВЗРОСЛЫХ ОФИЦИАНТОВ, СТАРШЕ 30 ИЛИ ДАЖЕ 40 ЛЕТ?

По той же самой причине, почему их нет в других профессиях, появившихся у нас в начале 2000-х годов. Да, в Европе вы легко попадете к официанту, которому 60, а то и 70 лет. И просто общение с такими людьми в заведении – это уже большое счастье. Ты чувствуешь дыхание эпохи, совершенно другого мира. А в России долгое время было так, что профессия официанта приравнялась к чему-то низкому и постыдному, чуть ли не к занятию проституцией. Когда мы открывали «Троекуров» в 2001 году, к нам приходили девушки, скрывающие от родителей, что работают в ресторане. Но ситуация меняется, сегодня в Екатеринбурге мож-



но встретить классных профессионалов, достаточно взрослых: они осознанно выбрали этот путь, хорошо зарабатывают, и спрос на них только растёт. Не стоит даже заикливаться на возрасте сотрудников ресторана, важнее процент людей, выбравших для себя этот род деятельности в качестве профессии, – вот основной показатель.

КАК УСПЕВАТЬ ИНТЕГРИРОВАТЬ СОВРЕМЕННЫЕ ТРЕНДЫ В ПРОЕКТЫ И НЕ СОЙТИ С УМА? И СТОИТ ЛИ ВООБЩЕ? ОНИ ВЕДЬ РОЖДАЮТСЯ И УМИРАЮТ БУКВАЛЬНО ЗА МЕСЯЦ.

Мы живем свою жизнь сегодня, и она должна быть наполнена тем, что актуально в моменте. И если сегодня, занимаясь гостеприимством, мы можем порадовать гостей ассортиментом безлактозного молока, безглютенового теста, новым поколением органических вин, крафтовым пивом – мы с удовольствием делаем это. Это ведь те новые впечатления, за которыми люди и приходят. Да, некоторые рестораторы утверждают, что гоняться за трендами не стоит, но я считаю, уже само отрицание трендов превратилось в тренд. В ресторанном бизнесе существует один важный критерий – довольный гость. На все стоит смотреть только через эту призму.

В ПРОШЛОМ ГОДУ МНОГИЕ КРУПНЫЕ СМИ ПИСАЛИ, ЧТО ШЕФ-ПОВАРА – НОВЫЕ РОК-ЗВЕЗДЫ, А РЕСТОРАТОРЫ – ИХ ГЕНИАЛЬНЫЕ ПРОДЮСЕРЫ. СОХРАНИЛАСЬ ЛИ ЭТА ВОЛНА СЕГОДНЯ?

Совсем недавно в Екатеринбурге прошло награждение премией **WHERE TO EAT**: 100 экспертов выбрали лучший ресторан и шеф-повара. И оба первых места абсолютно заслуженно заняли ресторан **MOMO ran asian kitchen** и их шеф-повар Роман Калинин. Это создало такую волну заинтересованности, что буквально на следующий день количество гостей у них выросло в несколько раз. Они и так пустыми не стояли, но все равно ощутили разницу. Эта премия вручалась в нашем городе впервые, многие даже выговаривать ее название пока не могут – это сугубо профессиональная тусовка, куда можно было попасть только по приглашению, но сработало в пользу ресторана сразу же. Это говорит о том, что многим людям совсем не все равно, кого профессионалы считают лучшими. Если вернуться в прошлое лет на 20, тогда человек думал так: «Стоп, а что, чувак, который на тарелке еду принес, не сам ее приготовил? А кто тогда?» Картина мира поменялась, шеф-повара – новые герои, и я этому очень рад.



Выделить два-три часа на визит в ресторан довольно сложно для людей. Поэтому «Макдоналдс» тоже ресторан

ТОЛЬКО ЗА ТО ВРЕМЯ, ЧТО Я ЗАНИМАЮСЬ РЕСТОРАНАМИ, ЦЕНТР ЕКАТЕРИНБУРГА «ПРОШАГАЛ» НЕСКОЛЬКО КВАРТАЛОВ С ВОСТОКА НА ЗАПАД, И ПОЯВИЛИСЬ НОВЫЕ «МЕСТА СИЛЫ»

ЕДА БУДУЩЕГО – ТРЕНД, КОТОРЫЙ СЕГОДНЯ НАБИРАЕТ ПОПУЛЯРНОСТЬ. РЕСТОРАН ИКЕА НЕДАВНО ПРИГОТОВИЛ МИТБОЛЫ ИЗ ИСКУССТВЕННОГО МЯСА, ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ И ВОДОРΟΣЛЕЙ. ЭТО ЧТО, ДЕЙСТВИТЕЛЬНО СКОРО БУДЕТ В НАШИХ ТАРЕЛКАХ?

Еда довольно консервативная сфера, в одежде или, скажем, музыке гораздо быстрее происходят изменения, появляются новые имена, кардинальные эксперименты. Если говорить конкретно о растительном мясе, лично у меня нет абсолютно никаких сомнений, что это крутейшая тема. Пока производство такого мяса у нас тормозится, поскольку сделать его вкусно технологически непросто. Россия достаточно закрыта от продовольственного рынка США, где растительное мясо уже продается в супермаркетах. Мы не в авангарде процесса, но, когда ситуация созреет, безусловно, будет прорыв. Это то, чего хотят люди, количество вегетарианцев и веганов увеличивается с каждым днем. А еще больше людей, которые чередуют разные типы питания, наблюдают за своими ощущениями и самочувствием, – все это ведет к тому, что растет спрос на новый раздел в меню – «не животного происхождения».

А ЧТО СКАЖЕТЕ О ЕДЕ В ТАБЛЕТКАХ, О ТАК НАЗЫВАЕМОЙ ЦИФРОВОЙ ЕДЕ: СЪЕЛ ОДНУ, УТОЛИЛ ГОЛОД И ПОЛУЧИЛ ВСЕ НЕОБХОДИМЫЕ МИКРОЭЛЕМЕНТЫ? ЭТО УГРОЗА ДЛЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА?

Fine dining как модель потребления – это сегодня высыхающая лужа. А доля казуальных форматов постоянно растет, что вполне естественно, ведь темп жизни ускоряется. Выделить два-три часа на визит в ресторан довольно сложно для большинства людей. Это то, с чего мы с вами начали разговор: «Макдоналдс» тоже ресторан.

НОВАЯ ВОЛНА ГЛОБАЛИЗАЦИЯ СИЛЬНО ИЗМЕНИЛА КАРТИНУ МИРА. КАК ЭТО ОТРАЗИЛОСЬ НА ТРАДИЦИОННОЙ КУХНЕ?

Проблема в том, что многие из нас мыслят очень короткими временными промежутками. Все, что мама готовила в детстве, сразу же отправляется в категорию «наше». А сегодня вот многие мамы готовят том-ям, и я не удивлюсь, если через 20 лет состоится подобное интервью, где прозвучит вопрос: «Ну, понятно, том-ям – это наша культура. А что же насчет пасты из кузнечиков?» У меня есть книжка, которая была издана в Свердловске в конце 70-х годов. Ее автор (он был руководителем ресторана в гостинице «Свердловск») пишет: «Чудные вещи происходят вокруг нас, все меняется, происходит взаимопроникновение культур. Вот, например, украинский борщ сегодня многие относят к нашей повседневной кухне». И это в закрытом городе, где нет интернета, в теле-



Когда мы открывали «Троекуров», к нам приходили девушки, скрывающие от родителей, что работают в ресторане

визоре два канала, а иностранцам въезд запрещен. А представляете, что сейчас происходит с кухней? Французская кулинария, например, – это то, что сегодня едят в ресторанах там, русская кухня – тоже существует здесь и сейчас.

СИЛЬНО МЕНЯЕТСЯ И САМО ПРОСТРАНСТВО. КАК ПО-ВАШЕМУ, КАКИЕ СЕГОДНЯ «МЕСТА СИЛЫ» У ЕКАТЕРИНБУРГА?

Только за то время, что я занимаюсь ресторанами, центр Екатеринбурга «прошагал» несколько кварталов с Востока на Запад, и действительно появились новые «места силы». Например, «Гринвич» – абсолютный феномен. Я бы даже сказал, что сейчас происходит «гринвичизация» ресторанного рынка. Те заведения, которые находятся там, – это финансовое ядро индустрии. Обратите внимание на динамику, какая там конкуренция идей, подходов, сколько участников и разнообразия. У гостей же голова идет кругом – настоящий гастрономический Диснейленд! Совершенно иная сила у Ельцин Центра, который проводит фундаментальную работу по продвижению новой эстетики и культуры свободы. Когда центр только открылся, он воспринималось как нечто инородное, сильно опережал время. Но сегодня это, пожалуй, самое значимое и любимое место Екатеринбурга, объединившее тысячи горожан и ставшее живым символом города. Еще одним новым местом притяжения становится «Синара-Центр», где мы



готовим к открытию удивительной красоты ресторан и органический винный бар будущего. Группа «Синара» приложила колоссальные усилия для спасения почти утраченного исторического ансамбля и создания нового центра городской жизни с выставками, показами, лекциями и концертами. Мы постарались по-своему встроиться в общую концепцию экологичного взаимодействия прошлого и будущего Екатеринбурга, и рассчитываем, что новая «Пинцерия Бонтемпи» станет любимым семейным рестораном в этом новом городском центре. А органический винный бар, спрятанный в глубине комплекса, позволит попробовать удивительные вина в обстановке, которую лучше всё-таки увидеть. Хотя алкоголь в целом и не полезнее Макдоналдса, но натуральное вино – важная часть культуры, связывающая историю, гастрономию, науки о природе и новейшие идеи виноделов разных стран.

Весной случится, возможно, важнейшее событие за 200 лет – город начнет осваивать новую набережную. Там уже зарождаются многообещающие пространства, которые будут наполняться качественной инфраструктурой. Мы же готовим к открытию в первом квартале следующего года два важных проекта в клубном доме «Ривьера». Первый – это ресторан, как я и мечтал, с видом на парк и набережную, а второй – маленькое модное место с безупречными завтраками. ■