

# афиша

## Кто кормит Москву



№23 (172)

AFISHA.RU



Аркадий Новиков, Вилльям Ламберти,  
Александр Залесский и еще 30 главных героев  
московского ресторанного бума



## 11

## Наталья Паласьос

Несколько лет назад ресторанный критик Наталья Паласьос затеяла в Москве гастрономический фестиваль Omnivore, придуманный в Париже, где Наталья к тому времени жила уже давно. С тех пор фестивали еды, которые до того воспринимались либо как невидаль, либо как исключительно профессиональные симпозиумы, изрядно расплодились и превратились в важную часть городской жизни. «Афиша» поговорила с Паласьос.

— Когда вы задумывали Omnivore, в Москве была почти совсем выжженная земля — ни гастронабов, ни известных шефов-энтузиастов, ни тем более гастрономических фестивалей. Почему вы решили, что у вас что-то получится?

— Я к тому времени уже 10 лет писала обо всем этом, тем более я же живу в Европе, все время езжу на гастрономические фестивали, знаю, как они устроены. Для меня было очевидно: для того чтобы в Москве произошел прорыв, нужна яркая акция, которая, как локомотив, потянет за собой другие инициативы в этой области. Нельзя сказать, что в Москве прямо выжженная земля была. На выжженной земле Omnivore бы не получился. Хотя было сложно: первый фестиваль готовился 3 года. Однажды я поняла, что бегаю как белка в колесе, разозлилась и решила, что, если сейчас фестиваль опять сделать не получится, я это занятие бросаю. В этот момент в Москве как раз открылись первые гастронабы — Ragout, Delicatessen. И Omnivore был их логическим продолжением. Мы говорили, что нужны новые независимые концепции, и готовы были продвигать их дальше. Казалось тогда, что фестиваль тут же изменит гастрономический пейзаж в Москве и уже в следующем году появится куча новых мест. Но ничего не произошло — и это было такой прямо оплеухой. Только на третий год существования Omnivore стало что-то меняться, но неуверенно и очень медленно.

— А у вас при этом не было желания все бросить? Все-таки живете в Париже, можно же придумать, чем еще заняться?

— Накануне третьего фестиваля у меня был момент отчаяния. Искусство ради искусства — это здорово, но делать фестиваль, чтобы просто собраться и потусовать, странно. Я собрала конференцию, предоставила слово участникам фестиваля, и мы стали обсуждать, нужно ли то, что мы делаем, в принципе, и если да, то зачем. В итоге это все вылилось в познавательную дискуссию. Были, например, шефы, которые жаловались на климат — когда у тебя 9 месяцев в году зима, будь ты хоть семи пядей во лбу, сделать что-то интересное очень сложно. Но вот шеф-повар Дмитрий Зотов вспомнил, как он был в Копенгагене в августе месяце и погода там была жуткой: дождь, слякоть. Тем не менее скандинавская кухня сейчас — одна из самых интересных в мире. Все туда едут специально, чтобы сходить в Noma или к другим шефам. Так что можно и при ужасном климате, если есть ум, руки и желание, делать что-то интересное. А Ив Ле Ле (бывший шеф-повар ресторана «Стрелка». — Прим. ред.), который на тот момент всего три месяца пробыл в Москве, так вот он рассказал, что не смог найти больше половины продуктов, которые он использовал в Копенгагене, но при этом открыл для себя кучу всего нового. Было еще предположение, что все тут так медленно меняется по экономическим причинам. А возможно, все так, потому что главный человек, который влияет у нас на развитие ресторанного бизнеса, — это Путин.

— А он-то тут при чем?

— Он тут ни при чем, но, как всегда, на все в России влияет Путин. Это глобально, конечно. Он президент страны и, значит, отвечает за то, что здесь про-

Сейчас **Наталья Паласьос** готовит 4-й Московский фестиваль Omnivore. В этом году он будет проходить в конце марта, а не в конце апреля, как обычно. Если учесть, что у нас там делают на локальные продукты, программа явно придется непросто. Потому что в марте в России не растет почти ничего



в этом  
свет  
ский  
Дмитрий  
се брел  
в коню  
в коню  
облаки  
что-то  
на улице  
ты, как  
редко  
История  
в России  
открыли



Состояние ресторанов



исходит. Сельское хозяйство у нас в запустении. Во всех странах идет курс на то, что нужно использовать свои ресурсы и свои продукты. Даже не с точки зрения творческой кухни, а чтобы банально окружающую среду сохранять — на самолетах летать поменьше. То же самое — с арендой помещений, с контролями и надзорами. К нам на фестиваль приезжают участники из Европы, которые в 25 лет, поработав в разных ресторанах, открывают место на собственные сбережения. В Москве это невозможно. И пока это будет невозможно, картина не изменится. Есть еще одна проблема: можно сколько угодно открывать гастробабы, но публика все равно хочет борща и котлет. Талантливый молодой делает авторский сет, но приходит народ и заказывает борщ, а авторский сет — нет. И инвестор, естественно, говорит: «Дорогой, все здорово, но давай как-нибудь попроще». А все-таки дело шеф-поваров — образовывать публику.

— Так как им это делать, если идут за борщом?

— Не обязательно, чтобы для начала авторская кухня нравилась всем. Пикассо тоже не все понимают и любят. Та публика, которая приходит на Omnivore, готова на эксперименты, но и ей не обязательно должно нравиться все, люди должны быть готовы к отрицательному опыту тоже. Потому что суть любого творчества в том, что оно не может нравиться постоянно всем. Не понравилось тебе сочетание огурца с малиной сегодня — ну ничего. Подожди чуть-чуть, а потом приходи снова. Если будет много шефов, которые пытаются экспериментировать и думать про еду, то люди будут готовы к тому, что еда — это не обязательно борщ с водкой, а что-то еще.

— Сейчас ведь как раз говорят о том, что появляется новая русская кухня.

— Не знаю. Я предпочитаю делать акцент на авторской кухне. Она может опираться на русские корни и при этом быть вдохновлена азиатским путешествием шеф-повара.

— Но при этом правило Omnivore заключается в том, что блюда должны быть приготовлены из локальных продуктов.

## «Мы привозим муксуна из Красноярска. И считаем его локальным продуктом. Рыба из Парижа нам, вообще-то, ближе»

— В идеале — да. Но я когда говорила о Путине, как раз имела в виду, что в Москве с этим все сложно. Весь мир переходит на свои продукты, а у нас 80 процентов — из Голландии и Израиля. Частное фермерство еще недостаточно развито. Это серьезная проблема. Я разговаривала с Катей Дроздовой (совладелец ресторанов Ragout и кафе «Хачапури». — Прим. ред.), которая как-то хотела ввести в своем ресторане полностью фермерское меню и столкнулась с тем, что, даже если ты нашел поставщика органической говядины, то на этом проблемы не заканчиваются. Тебя спрашивают: «Сколько вам нужно килограмм? Двадцать? Вы что, с ума сошли? Мы вам можем только тушу прислать». — «А что нам с этой тушей делать? Мы ее даже разделывать не умеем». — «А это не наши проблемы». И вот либо ты покупаешь тушу и сам распространяешь ее на 10 ресторанов, либо остаешься ни с чем. Мы, конечно, пытаемся призывать шефов к тому, чтобы они использовали локальные продукты, но это не всегда возможно. Если они хотя бы делают акцент на местных продуктах, это уже хорошо.

— По идее, ведь Россия такая большая, что в каждом регионе должна быть своя локальная кухня, свои продукты. Как в регионах сейчас дела обстоят с молодыми шефами и авторской кухней?

— Алексей Зимин любит иронизировать на тему локальных русских продуктов. Мы привозим муксуна из Красноярска за 2000 километров и считаем это своим локальным продуктом. При этом рыба из Парижа нам, вообще-то, сильнее ближе, чем этот муксун. В регионах есть интересные продукты, но нет интересных шефов. Каждый год мне ставят в укор, что в фестивале участвуют одни и те же повара. Я нахожу кого-то нового, но это с миру по нитке. Например, я слышала, что в Нижнем Новгороде есть такой самородок Антон Ковальков. Я даже прошлой зимой собиралась туда ехать, но не смогла. В итоге он написал мне сам, дальше была долгая переписка. И я его включила в программу фестиваля. И теперь он модный московский шеф (Антон Ковальков — шеф-повар ресторана