

3

дня провёл
Кике Дакоста
в Москве

В отличие от некоторых других многозвездных шефов, приезжающих к нам на гастроли, Кике Дакоста передвигался не на прикреплённой машине, а на **такси**

гастроли

Мы к вам заехали на час

КТО ПРИВОЗИТ В МОСКВУ ЗВЕЗДНЫХ ШЕФ-ПОВАРОВ И ЗАЧЕМ ОНИ ПРИЕЗЖАЮТ

☞ текст РОМАНА ЛОШМАНОВА ☞ фотографии АНДРАША ФЕКЕТЕ

В Москву приехал Кике Дакоста. Авангардист из валенсийского городка Дении. Автор шестиактового меню на три десятка перемен. Звезда фестивалей молодой кухни *Omnivore*. Чей ресторан *Quique Dacosta* получил год назад третью звезду и скакнул в списке полусотни лучших ресторанов мира с 40-го места на 26-е.

Приехал не один. В составе гастрономического десанта — Маркос Моран из Астурии, потомственный (в пятом поколении) шеф



Дакоста демонстрирует на мастер-классе, каким образом он делает свой знаменитый «Зачарованный лес», в данном случае — осенний, грибной

Тарелки с фабадой
Маркоса Морана выстроились на столе оранжереи в ресторане «The Сад»; через несколько секунд их подхватят официанты



В Москву **Кике Дакоста** приехал в рамках мирового тура **Баскского кулинарного центра** — вместе с шефами **Маркосом Мораном** и **Хорхе Бретонем**. Ни тот, ни другой, ни третий — не баски. Но этот центр, основанный в 2009 году, — главное в Испании образовательное учреждение, готовящее поваров высокой кухни, и с ним сотрудничают все важные шефы страны.



К мастер-классу в школе Ragout 2.0 начали готовиться за сутки, в частности — заморозили чизкейк в **разноцветных воздушных шариках**

Заготовками руководил **Хорхе Бретон**, ради преподавания в Баскском кулинарном центре он ушел из ресторана, для которого заработал звезду Michelin

Официант знакомил заграничных гостей с замысловатым меню «Пушкина» по-испански — и про пельмени рассказал, и про котлеты разные



ресторана Casa Gerardo (одна звезда), славящийся тем, что каждый год изобретает заново коронное астурийское блюдо — фасолево-колбасную похлебку фабаду. А также Хорхе Бретон, который покинул валенсийский ресторан La Sucursal (одна звезда) ради кафедры в Баскском кулинарном центре, где ведет курс авангардных течений. Собственно, этот центр всех троих и привез.

Визит носит характер ознакомительно-образовательный, программа — насыщенная. Хорхе с помощниками готовится к мастер-классу на кухне школы Ragout. Линейные повара делают заготовки к назначенному на следующий день гала-ужину в ресторане «The Сад». Кике и Маркос с официальными лицами знакомятся с обеденной русской кухней «пушкинского» извода — после чего отправляются в бар Ragout, где назначен круглый стол с передовыми поварами Москвы.

Осанистый Дакоста — в центре. На его белой рубашке вышито «Quique Dacosta»; на его правой

Бретон показывает, как делать чизкейк в воздушном шарике; Маркос — устрицу с хамоном в курином бульоне

руке висит ленточка, на которой написано «Quique Dacosta»; на заднем кармане брюк, кажется, то же самое. Добродушный сухогослый увалень Маркос — в шефском кителе, на котором тоже написано, что он именно Маркос. Кике вспоминает исторический круглый стол 1976 года: в Мадрид приехал Поль Бокюз, встретился с Хуаном Мари Арзаком и Педро Субиханом — и с этого началась новая испанская кухня. Вспоминает с прицелом — надеясь, что через тридцать лет русские станут тем, кем сейчас стали испанцы. Русские с пониманием кивают, но сетуют, что в Москве все еще очень трудно работать с гастрономической кухней: не понимают, не принимают. «Ничего страшного, публику надо воспитывать, — воодушевляет Дакоста. — Я двадцать с небольшим лет назад, когда начинал, стал в Дении подавать карпаччо — никто не ел. Тогда я добавил специи, соус — и назвал это маринованным хамоном. Приучил!»

На мастер-классе — полный соседний зал, основная публика — студенты и выпускники школы Ragout, которые за час до начала стали бронировать места перчатками, сумочками и очечниками. Бретон показывает, как делать чизкейк в воздушном шарике. Маркос — устрицу с хамоном в курином бульоне, а отправляя блюдо по рядам, добавляет: «Кто громче всех аплодирует — приглашу в ресторан. В ресторан Кике». «Мне тоже хлопайте, я не хуже», — парирует Дакоста и демонстрирует, как делать фуа-гра с желе из «Куба-либре». Шутки, хитрые штуки, кунштюки — фурор: требуют портретов, автографов, рукопожатий.

Ужинать испанская делегация отправляется в Delicatessen, где задерживается до ночи. Так что наутро, когда их ждут в кафе LavkaLavka с завтраком из фермерского творога с фермерскими сухофруктами, фермерским чаем из фермерских трав и фермерской воды, их ждут напрасно. Но перед обедом в кафе «Как есть» Дакоста успевает заскокить в новый магазин «Лавки» в Трехпрудном — и приходит на сет Сергея Березуцкого с бумажными пакетами покупок. Березуцкий кормит испанцев мидиями в бумажном конверте, неркой в пивной пене на газете и пшенной кашей из топора — и это производит впечатление: Кике и Маркос отправляются на кухню, жмут руки поварам и позируют для группового портрета. После чего спешат в «The Сад» — работать над главным событием гастролей, гала-ужином на сотню персон.

В меню — все, что показывали на мастер-классе. По оранжерее, ставшей филиалом кухни, мечется официант с подносом, полным рюмок с вермутообразной закуской: «Вы все командуете, а что делать-то?» «Спокойно!» — отрезает шеф «Сада» Адриан Кетглас. И вот уже еда отправляется в зал, где сидят посол Испании и представители, что называется, светской общественности.



На **мастер-классе** Дакоста работал с публикой как высшего полета шоумен — по делу шутил и щедро раздавал попробовать, что приготовил

Хорхе Бретон превращает вынутое из шариков чизкейковое мороженое в **ничто** еще более удивительное, замаскированное под большую клубнику



«Афиша-Еда», №1 (53) МАРТ 2014 ГОДА

Фотографи(я) кого-то-там-из-фотографов



На круглом столе в баре Ragout 2.0 **испанцы** призывали русских поваров брать с них пример, воспитывать публику — и рваться к новым высотам

Фотографи(я) кого-то-там-из-фотографов

«Афиша-Еда», №1 (53) МАРТ 2014 ГОДА

* * *

Москву поварскими гастролями уже давно не удивишь. Каждый месяц к нам приезжают по пять-семь шефов разной степени даровитости и славы. Нобу и Ганьер регулярно навещают в свои российские имения. Робюшона привозил его друг, винодел Бернар Магре. Ноябрьский приезд Дакосты — уже второй (летом он приезжал к Комму в «Варвары»), но не совсем обычный, потому что был по линии испанского посольства — и с соответствующей программой.

Чаще же всего заграничных шефов привозят рестораны — из соображений реноме: выделиться из ряда себе подобных. Пресс-релизы соревнуются в количестве взятых с потолка звезд Michelin, превращая в мировую знаменитость повара второразрядного отеля (причем не всегда верно называя его по имени и фамилии). У журналистов непрофильных изданий случаются приступы восторженной ахинеи по поводу личностей,

Принимающая сторона нещадно торговалась за платки и матрешки — французов разводили, как кроликов на мех

о которых они слышат впервые в жизни, — а журналисты профильных едва успевают отделять зерна от плевел. Рестораны получают прекрасный повод для массовой СМС-рассылки с приглашениями постоянным гостям — и страницы как профильных, так и непрофильных изданий. Об удачных гастролях долго вспоминают гурманы и сочувствующие — держа в уме ресторан тоже. И все, в общем-то, довольны.

При этом привезти хорошего шефа — удовольствие не из дешевых. В диапазоне один-два миллиона рублей на все про все, а то и больше — действительно заслуживающий внимания шеф только личным гонораром берет примерно пятнадцать тысяч евро (иные выдающиеся округляют сумму и до полусотни; была робкая попытка привезти Рене Редзепи, но она разбилась о двести запрошенных тысяч). Окупить такие суммы за два-три ужина невозможно при всем желании — поэтому рестораны изначально относятся к гастро-

лям как к дорогостоящему проекту, укрепляющему репутацию в долгосрочной перспективе. Либо привлекают спонсоров, чаще всего ими оказываются марки крепкого алкоголя (взамен они получают рекламу в ресторане и сопровождение ужинов соответствующими напитками) — и бренды вовсе безалкогольной воды, которым нужно закрепить в сознании питающихся простую вещь: если не считаешь тысячи на хорошую еду, то просто обязан требовать к ней порядочной стоимости H₂O. А привезти в «Чайку» овощного гения **Алена Пассара** помог год назад журнал Psychologies, в котором он ведет раздел про здоровое питание.

Отдельная история — переговоры с шефами. У поваров много общего с музыкантами: одни изобретают блюда, другие сочиняют песни, а потом регулярно воспроизводят придуманное, пока не надоест публике — ну или им самим. Те и другие ездят на гастроли — и они сопровождаются райдерами, в которых тоже есть сходство.

Особо именитые, к примеру, шефы обязательно — помимо автомобиля и переводчика — требуют пятизвездочную гостиницу в центре Москвы и перелет как минимум бизнес-классом. Приезжавший год назад в «Пушкин» **Ги Мартен** требовал, чтобы это был обязательно бизнес-класс Air France — и грозился сорвать гастроли, узнав, что летит «Трансаэро».

Не все шефы столь же любопытны, как Дакоста и Марон, — большинство из гостей столицы мало интересуются российским гастрономическим настоящим — зато многие просят Красную площадь и побольше сувениров. Так, приезжавший к Дмитрию Шуршакову каннский повар Себастьян Брода провел пару часов на Арбате, где принимающая сторона нещадно торговалась за платки и матрешки, потому что французов разводили, как кроликов на мех.

Датчанина **Ронни Эмборга**, приезжавшего в «Бочку», все запомнили как трудолюбивого скромника — ему было все равно, в какой гостинице жить, он не требовал предоплаты и воспринял как должное, что гонорар получил после того, как сделал свою работу, в день отъезда. Для него были прежде всего важны условия, в которых предстояло работать, — и поэтому ему посылали подробные фотографии ресторанной кухни. А когда с самолета Ронни попал в «Бочку», то, выпив кофе, сразу отправился туда — встал к станку делать заготовки. Как солдат.

Маркос Моран **фотографирует** «Письмо от шефа» — конверт с мидиями, с которого начался дегустационный сет в кафе «Как есть»

Но самое большое впечатление произвела на поваров пшенная «**Каша из топора**» — никто из испанцев не мог понять, что это такое, — полента, что ли?





Каждую перемену на гала-ужине нужно было подать сразу ста гостям; на кухне «Сада» все просто не поместилось — в ее филиал превратили **оранжерею**

Маркос Моран **передает** «Зачарованный лес» русским официантам, одновременно объясняя, как именно его надо ставить перед проголодавшимися

Иван Ургант, один из хозяев «Сада», узнал об испанском ужине буквально накануне — когда зашел в магазин в Ragout 2.0 за новыми кулинарными книгами

Но самый главный пункт райдера — продукты, с ними всего сложнее. Так, недавно сорвались московские гастроли одного мясного шведского шефа, переговоры о которых шли полтора года. Тот — после согласования всех прочих деталей — сообщил, что может работать только со шведским мясом, и дал контакты своего поставщика. Поставщик, что неудивительно, никогда в Россию мясо не экспортировал и понятия не имел, с какими этого связано сложностями, поэтому вежливо от проблем отстранился. Поиски шведского мяса в Москве ни к чему не привели — представители ресторана (эти же представители просили не говорить его названия) вышли даже на людей, которые делают фрикадельки для IKEA, но выяснилось, что рецептура у них шведская, а мясо в них — русское. В конце концов, шведу предложили везти свое мясо в багаже, от чего он вознегодовал.

Под угрозой срыва были и гастроли Массимилиано Алаймо (заработавшего для своего падуан-

Вышли даже на людей, которые делают фрикадельки для IKEA, но выяснилось: рецептура шведская, а мясо — русское

ского ресторана Le Calandre третью звезду в 28 лет, не побитый до сих пор рекорд молодости) в ресторане «Золотой». Из Москвы ему выслали образцы лучшего из доступного у нас риса, но ни один Алаймо не счел достойным для своего шафранового ризотто. В Италию срочно вылетела делегация переговорщиков, Массимилиано показал, какой именно рис ему нужен — и обратным рейсом в Россию отправились пять контрабандных чемоданов. Когда рис сварили в «Золотом», то поняли, что Алаймо не капризничал, и риса такого качества в Москве действительно нет.

А если бы повара-гастролеры заранее знали бы нашу особенность поопаздывать на час-полтора, они бы обязательно включили в свои райдеры пункт о том, что принимающая сторона должна обеспечить своевременное прибытие гостей. Они, европейцы, привыкли, что если ужин назначен на восемь, в восемь уже можно подавать первую закуску — и впадают в натуральную истерику, ко-

гда понимают, как вольно принято в России распоряжаться чужим временем.

Как ни странно, публика на гала-ужины даже трехзвездочных поваров собирается во многом случайная — бывает, что сет заказывает половина, а то и треть собравшихся: остальные заказывают еду из обычного меню и довольны уже тем, что хорошо, событийно проводят вечер. (Дакоста и Марон такого удовольствия русских гостей лишили: ничего, кроме их меню, кухня не готовила.) А те, кто выбирает сет, бывает, приходят в недоумение, почему они платят ощутимые тыщи за мелкие финтифлюшины, разыгравшиеся вкусами на слайсах маринованной тыквы. Или довольны сетом, но просят все-таки потом чебуреков, чтобы наестся.

В итоге больше всего пользы от гастролей получают русские повара: смотрят, как работают в Европе, как организуют процесс, что за продукты выбирают, какими пользуются приемами и техниками. И вообще присутствие человека с другим видением кухни изрядно бодрит. Благодаря Ронни Эмборгу, например, в «Бочке» завелись кулинарные сифоны. А Дмитрий Зотов узнал от Массимилиано Алаймо секрет хрустящей корочки молочного поросенка (и потом поделился рецептом с Владимиром Мухиным из «Белого кролика», и не только с ним).

Впрочем, Дакоста с Мораном пробовали московские рестораны тоже не просто так — запоминали, обсуждали, усердно фотографировали все, что ели. Новые идеи и вкусы пересекают границы чаще всего таким вот образом. ☒

