



Шеф КРИСТИАН ПУГЛИЗИ	
ВОЗРАСТ	СВОЙ РЕСТОРАН
29 ЛЕТ	с 2010 ГОДА
ОСНОВАТЕЛЬ И ШЕФ-ПОВАР RELAЕ, УЧИЛСЯ У ЗНАМИТЫХ ШЕФОВ EL BULLI И NOMA, А ПОТОМ ОТКРЫЛ СВОЙ ПРОЕКТ С БОЛЕЕ ДЕМОКРАТИЧНОЙ ЕДОЙ	

В РЕАЛЕ

НОВАЯ СКАНДИНАВСКАЯ КУХНЯ В ИСПОЛНЕНИИ ИТАЛЬЯНСКОГО ЭМИГРАНТА ПРЕВРАТИЛА RELAE В САМОЕ МОДНОЕ ЗАВЕДЕНИЕ КОПЕНГАГЕНА.

ТЕКСТ НАТАЛЬЯ ПАЛАСЬОС

ФОТО КАМИЛЛА СТЕФАН И РАСМУС МАЛЬМСТРЕМ/LAVENDER HAZE



Первое. Второе. Третье. 05 (014) июль-август 2012

Лядя на этого невысокого жгучего брюнета, сложно представить, что он датчанин. По паспорту. Итальянская фамилия — дань семейным корням, оставшимся на родной Сицилии. Наверное, именно смесь юга и севера, взрывоопасного темперамента и скандинавского спокойствия, позволила Пуглизи заслужить звание фаворита самого Рене Редзепи — гуру гастрономии, основателя знаменитого ресторана Noma, на кухне которого когда-то работал Кристиан. Теперь Редзепи захаживает поужинать в Relae, а Пуглизи во весь голос благодарит именитого учителя.

Гастробистро Relae (в переводе с датского — «эстафета») в Норребро, районе, далеком от туристических троп, стало обязательным пунктом на гурманской карте Копенгагена, современной гастрономии Северной Европы.

Сегодня имя тридцатилетнего Кристиана Пуглизи обязательное в списке международных гастрономических фестивалей от Madrid Fusión до Omnivore Food Festival. Его цитирует европейская и американская пресса, а Financial Times отметил в десятке самых перспективных шеф-поваров мира. «Relae — это новый способ мышления в гастрономии», — пишут в западных блогах.

История Кристиана — красноречивый пример того, как кухня меняет жизнь и формирует характер. Выходец из бедной эмигрантской семьи в Копенгагене, Кристиан подростком не очень-то ладил со школой — все шло к тому, чтобы пополнить собою ряды неблагополучных тинейджеров. Тогда отец поставил условие: не хочешь учиться — иди работать. Кристиан задумался и понял, что единственное, чем он владеет буквально на генетическом уровне, — это приготовление пищи; любой итальянец умеет вкусно накормить. «Понимание еды приходит в жизни однажды, как озарение. Наверное, так на кого-нибудь снисходит вера». В этот момент в юноше внезапно проснулись кровь родного сицилийского города Мессины, взыграли амбиции.

После кулинарного училища стало ясно, что это не предел: училища далеко не достаточно, чтобы быть хорошим, лучшим. И Кристиан отправился во Францию на поиск стажировки без

гроша в кармане, знания языка и каких-либо связей. «Хорошо, что жизнь свела с другим датским стажером, который помог мне выкарабкаться. Я прошел через профессиональное рабство в парижском ресторане Taillevent. Нигде в мире на кухне не пахнут так, как во Франции, но я ни секунды не жалею об этом. Я много чего почерпнул за этот период, но также понял, что так работать я не могу и не хочу», — поделился воспоминаниями Пуглизи на более чем сносном французском.

После французского опыта Кристиан добился стажировки в знаменитом каталонском ресторане El Bulli. Доработался до того, что еще один гуру, Ферран Адриа, заметил его среди прочих и назначил личным помощником. Потом Кристиан решил перевернуть испанскую страницу и приехал в Копенгаген. Вот тут ему и позвонил Рене Редзепи, и предложил должность су-шефа в уже набирающем обороты Noma.

Свою историю Кристиан по-скандинавски спокойно рассказывает за столом своего бистро, которое открыл пару лет назад после работы с Редзепи в Noma, переняв у мэтра эстафету гастрономического вдохновения; видно, отсюда и название. Интерьер Relae это ровный ряд простых деревянных столов, скромно сервированных бумажной скатертью, скрипучие стулья, свисающие над столами лампы. Белые стены украшают веселенькие картинки подружки-художницы из соседней галереи: «Это временная выставка, через неделю будет другая». В атмосфере бистро и высокой кухни Кристиан готовит из сезонных фермерских продуктов Севера, придавая им новую форму и содержание. Правда, в отличие от Редзепи, он не ограничивается географией Скандинавии при выборе ингредиентов. «Во мне играют итальянские корни, для меня вкус детства — это помидоры с баклажанами. Я обожаю оливковое масло, и после работы в Noma, где оно принципиально отсутствовало, мне кажется, я снова открыл его для себя и полюбил еще больше».

«Сегодня многие пытаются бессмысленно копировать El Bulli или Noma, но суть-то кухни не в этом, а в том, чтобы каждый нашел свой собственный путь и осмысленно начал его, — доходчиво

УЧИТЕЛЯ



Рене Редзепи

Престижное звание «Лучший в мире ресторан, 2012» по версии британского издания Restaurant получил Noma, возглавляемый Редзепи.



Ферран Адриа

Гуру гастрономии, один из самых титулованных шеф-поваров в мире. Основатель легендарного ресторана El Bulli, обладатель трех звезд «Мишлен».



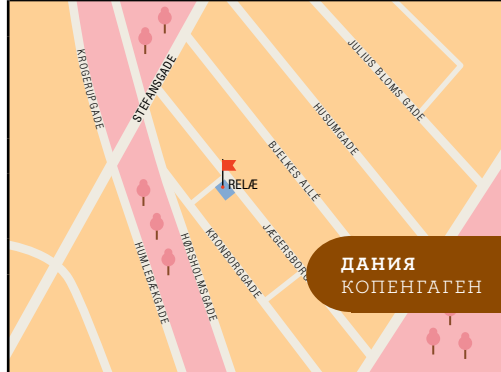
1 2

1 Профессиональная кухонная утварь напоминает рыцарскую амуницию
2 Незрелая клубника с молодым картофелем и соусом из рукколы — ну-хау Пуглизи



Гастробистро
RELAЕ

БЛАГОДАря RELAE НЕБЛАГОПОЛУЧНЫЙ В ПРОШЛОМ
РАЙОН НОРРЕБРО ПРЕВРАТИЛСЯ
В САМЫЙ МОДНЫЙ КВАРТАЛ ГОРОДА

	РЕЖИМ РАБОТЫ	«МИШЛЕН»
	17.30–00.00	
КООРДИНАТЫ		
АДРЕС: JÆGERSBORGGADE 41 2200 KØBENHAVN N ТЕЛ: +45 3696 6609, WWW.RESTAURANT-RELAЕ.DK		
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ	ВЫХОДНЫЕ	
350 датских крон	ВС–ВТ	

и терпеливо объясняет Кристиан концепцию Relae. — Кто-то находится под влиянием того или иного шефа, а кто-то гастрономической культуры той или иной страны. Например, Франция — страна богатого кулинарного наследия и тяжелого ежедневного труда. А Дания открыла свой собственный стиль и жанр северной кухни на основе простых сезонных продуктов».

— Я понял, что не хочу никаких догм на кухне. Ферран Адриа и Рене Редзепи останутся моими кумирами, но я предлагаю более простые блюда, они идеально совпадают с форматом бистро. Мне кажется, что, чем легче и веселее мы подходим к процессу приготовления еды, тем больше удовольствия получаем мы сами, а с нами и наши посетители. Я провожу глашау гастрономический либерализм и свободу.

«Либерализм и свобода» имеют все же четкие дисциплинарные рамки. В обеденное время ресторан пуст, так как открывает свои двери только вечером, на ужин. Но для того чтобы ужин был безукоризненным, с 9-ти утра без малейшего опоздания на кухне бурлит работа, и так до ночи, до последнего клиента, с перерывом на общее собрание и обед, на который часто приходят жены или подружки поваров. Заглядывает и жена Кристиана с новорожденным сынишкой.

В Relae работает сплоченная команда единомышленников. Кстати, решение о введении в меню нового блюда принимается коллегиально, после того как его попробовали и оценили все работники ресторана. Демократия!

Персонал на кухне молодой и разношерстный, но все четко и беспрекословно выполняют свою работу. Глядя из зала на открытую кухню ресторана, душа радуется. «Попав на кухню Relae, я оказался в армии», — делится впечатлениями один из тружеников кухни московского ресторана «Варвары» — Тимур Абузяров, прошедший трехнедельный стаж в Relae в прошлом году. — Меня поразила дисциплина, огромный объем работы, включая самую черную. Здесь все выполняется быстро, четко и безукоризненно. А также то, что Кристиан работает на кухне Relae наравне со всеми, никаким образом не выделяя себя среди других. Он очень справедливый, может пошутить, а может и отчитать, но всегда за дело. Он о нас заботился, одолжил, например, мне свой велосипед, чтобы я быстрее добирался до работы».

Ужин в Relae лучше резервировать за несколько дней, принимая во внимание, что ресторан открыт всего четыре дня в неделю. В крайнем случае можно попроситься записать на вторую посадку.



Уютный шум полного зала, мягкий свет ламп — во время ужина Relae смахивает на милую гостиную.

«Я предлагаю меню из четырех блюд, очень легких и здоровых. Люблю использовать кислинку, играть свежестью ароматов. Мои десерты лишены сладости, — описывает свой профессиональный стиль Кристиан. — Мне импонирует вкусовая сдержанность, продиктованная новой скандинавской кухней: я пытаюсь осмыслить и обыграть только свежие сезонные продукты, максимум два-три ингредиента на тарелке с одной вкусовой доминантой».

В меню Relae маринованная репа с семенами и травами, белая спаржа с эмульсией из анчоусов, приготовленная в низкотемпературном вакууме свинина, десерт из миндаля, ревеня и молочного желе — вам кажется, проще не бывает?

«Жизнь вообще должна быть проще, и еда соответственно, а с ними и цены должны идти на понижение». Сет из четырех блюд на ужин в бистро Relae предлагается за 350 датских крон, что соответствует приблизительно 2000 рублей, это несказанно дешево для знаменитого ресторана датской столицы. Это продолжение философии Пуглизи: «Сегодня у людей очень мало денег, кругом кризис. Мы должны предлагать что-то интересное и по карману».

Однако простота меню достаточно обманчива. Кухня Пуглизи знаменита тем, что все его блюда с идеей, они заставляют задуматься или, по крайней мере, удивиться, съев, казалось бы, привычный продукт. Некоторые даже называют Кристиана поваром-философом. Так, клубника подается в Relae в обывательском понимании зеленой, то есть ягода уже созрела и напиталась соком, но еще не успела покраснеть и сделаться сладкой, поэтому клубника идет не на десерт, а на закуску в сочетании с молодой картошкой, приготовленной как бы «аль денте». Все это заправлено соусом из рукколы.

Понятно, что эта еда не для всех, по крайней мере, она совершенно точно не для банального бессмысленного насыщения. За полет гастрономической мысли и не только, любит своего бывшего шефа Рене Редзепи: «Кристиан приводит нам клиентов, а еще его кухня честная, искренняя, она идет от сердца».

В это начинаешь верить: глядя на то, как самозабвенно изо дня в день Пуглизи парит, варит и жарит на открытой кухне перед залом, не ожидая почестей и регалий.

Кстати, о наградах: Кристиан регулярно объявляет о них команде на рабочем собрании. Гастрономический гид «Мишлен» наградил его в этом го-



1 2

1 Азиатский юноша — подмастерье Кристиана Пуглизи
2 Стены Relae украшают картины молодой датской художницы — подруги Кристиана



ду одной звездой. Но главное признание его таланта — это всегда полный ресторан и вечерний гомон зала на всех языках мира, перекрывающий звон сковородок на открытой кухне; она, кстати, легла в основу концепции: «Нужно быть ближе к людям, которых кормишь».

В «Книге отзывов и пожеланий» эмоциональные комплименты из Канады и США. Последняя запись: «Все было великолепно. Great job!». Подпись: Per Se Restaurant, NYC (один из самых престижных ресторанов мира и Нью-Йорка, отмеченный тремя звездами «Мишлена»).

— Дальнейшие цели или амбиции? Я делаю вещи по мере необходимости. Мне удалось открыть свой собственный ресторан, и я счастлив уже и этому. Планы на будущее? — Я хочу работать со вкусом, продолжать экспериментировать с ингредиентами, играть на восприятии клиентов. Я бы хотел написать книгу. Не думаю, что получится что-либо с телевидением — там точно будет много запретов, а я очень свободолюбив. Много получается благодаря какому-то шестому чувству.

На ночной улице неблагополучного в прошлом квартала Норребро гостробистро Relae выглядит очень круто: ярко освещенные окна, за ними — счастливые люди. Вдоль фасада ресторана припаркованы велосипеды. «Вы знаете, пару лет назад, когда я открыл Relae, район действительно слыл неблагополучным. Во многом благодаря этому цена на аренду недвижимости здесь завидно отличалась от центральных кварталов. Сегодня же Норребро становится все более и более популярным, особенно среди молодежи. Здесь открываются кафе, лавки, художественные галереи, магазины». Может быть, Relae создал тенденцию? Кристиан Пуглизи не решается судить, хотя и не отрицает свои заслуги. К тому же несколько месяцев назад напротив ресторана он открыл винную лавку, по совместительству кафе — Mandfreds, с похожей, но еще более дешевой и простой кухней.

Может, в этом и есть суть эстафеты? Когда-то кухня перевернула что-то в душе мальчика из эмигрантской семьи, а сегодня этот молодой человек с помощью своей еды меняет что-то в городе, когда-то его принявшем. ☺



1	2	3	4
5			

1 С открытием Relae неблагополучный район Норребро преобразился
2,3 Минималистский интерьер Relae
4 В сыром виде очищенная спаржа кажется чем-то несъедобным
5 Шеф-повар вкалывает на кухне наравне с рядовыми тружениками