

СЕРГЕЙ ЛАЗАРЕВ: «ИТАЛЬЯНЦЫ ВИДЯТ ВКУС В ПРОСТОТЕ»



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

В итальянском салате не более семи ингредиентов, и в нем видны все составляющие



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

Морепродукты в «Парке Джузеппе» — основа средиземноморской кухни



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

С приходом в ресторан «Парке Джузеппе» Сергея Лазарева, нового шеф-повара, существенно изменилось меню. Теперь здесь можно попробовать множество видов пасты, в том числе и домашней, продегустировать свежие салаты с ароматными итальянскими травами, словом, в полной мере ощутить легкий и солнечный вкус Италии.

Сергей Лазарев — молодой и яркий персонаж петербургской гастрономической сцены. Оказавшись в «Парке Джузеппе» — ресторане, работающем одиннадцать лет, а значит, в месте с уже сложившимися традициями, Лазареву нужно было дать заведению новую жизнь, преобразить меню, но сохранить при этом присущий месту колорит. «Парк Джузеппе», находящийся неподалеку от ресторанного квартала у Конюшенной площади, в отличие от заведений, куда приходят за весельем и вечеринками, семейное, уютное место. Сюда отправляются за теплой домашней атмосферой, за сказочным видом — из одних окон виден Михайловский парк, из других — Спас на Крови.

— Какие изменения вы внесли в меню ресторана?

— Новое меню лаконичнее прежнего и в каком-то отношении проще. Мы старались сделать его таким, чтобы оно давало представление о многообразии итальянской кухни. Это ведь не только лазанья или спагетти. Обычно в России в итальянских ресторанах подают довольно ограниченный набор блюд. Мы же хотели пойти по другому пути и сделать такое меню, которое бы отображало настоящее многообразие итальянской кухни. Включили в него много видов пасты, в том числе у нас появилась и домашняя паста, которую готовим прямо перед подачей. Например, делаем трофие — это такая свернутая спиралью паста, которую подаем в сливочном соусе с сосисой и вялеными томатами, — как это делают в Генуе. Или, например, готовим маникотти. Это паста из свежего теста, которая фаршируется домашним рагу и запекается. Очень вкусно! В целом мы сделали легкое, позитивное меню, простую итальянскую еду, понятную для всех.

— В России любят итальянскую кухню...

— Да, но то, что едят в Италии, разительно отличается от того, что подразумевают под итальянской кухней в России. Я путешествовал по Италии, объездил множество мест и побывал на многих ресторанных кухнях, наблюдая, как готовятся блюда, какая атмосфера царит в самих заведениях. Итальянцы относятся к еде в ресторане гораздо проще, чем мы. В ресторан приходят именно поесть. Если в России человек, отправляясь в ресторан, выходит в свет, то в Италии люди идут не с тем, чтоб себя показать, а с тем, чтобы насладиться едой. В итальянских ресторанах совершенно нет пафоса. Это касается не только атмосферы. Простота и в подаче блюд.

В России заведено, чтобы на тарелке вам выносили какую-нибудь замысловатую композицию и представляли ее торжественно и с фанфарами. В Италии же все будет выглядеть скромно: на обычной тарелке вам вынесут домашнее ризотто или спагетти, без украшательства и пафоса, но это будет невероятно вкусно. Продукты будут превосходными, свежими и приготовленными с душой. И это производит куда большее впечатление, чем ресторанный пафос, культивируемый в России.

Путешествуя и изучая итальянскую кухню, я часто вспоминал российские салаты — как нечто абсолютно идеологически противоположное средиземноморской кухне. В России салат — это нечто многокомпонентное, сложно дешифруемое, вы не догадаетесь, какие ингредиенты его составляют. В итальянских салатах не более семи ингредиентов, и все они простые и понятные. Когда вам приносят салат, вы видите все составляющие и понимаете, что именно сейчас будете есть. И уж тем более вы никогда не получите салат, выложенный на тарелке башенкой или каким-то сложным образом. В этой простоте итальянцы видят вкус. Именно это ощущение я хотел перенести к нам.

— Работаете ли вы с фермерскими продуктами?

— Да, мы всецело этот тренд поддерживаем. Например, сырники готовим только из фермерского творога. Также покупаем говядину у местных хозяйств, а к осени, в урожай фруктов и овощей, будем с ними готовить наши блюда.

Мы разделяем и пропагандируем увлечение локальными продуктами. Хочется надеяться, что это тренд даст возможность возродиться отечественному сельскому хозяйству. Локальные продукты становятся в «Парке Джузеппе» основой специальных предложений, дополняющих основное меню. Например, мы обязательно будем делать сезонное меню с лисичками. Ресторан находится в одном из самых туристических мест города, и, несмотря на то, что мы ресторан итальянской кухни, у нас есть русское меню. Для борща, солянки и других блюд тоже часто используются фермерские продукты.

— Какие у ресторана ближайшие планы развития?

— Мы хотим начать использовать открытую кухню, которая есть в ресторане. Она находится на террасе. Здесь собираемся запустить кулинарные уроки для детей, мастер-классы для взрослых, устраивать дегустации и винные вечера. Хороший ресторан — это не только кухня, это и атмосфера. Все, что мы делаем в «Парке Джузеппе», — для того, чтобы создать атмосферу семейного, теплого, очень домашнего и по-настоящему уютного места.

Елизавета Горлова

ПОВАРА ПОМЕНЯЛИСЬ КУХНЯМИ

В апреле под эгидой независимой ресторанной премии *Where to Eat* и международного фестиваля *Eat & Joy* состоялся первый российско-финский гастрономический фестиваль *Food Festival*: шеф-повара из лучших ресторанов Хельсинки и Петербурга на пару дней поменялись кухнями. При этом мастерам пришлось готовить не только на чужих кухнях, но и из «чужих» для них — местных — продуктов. В фестивале с петербургской стороны

приняли участие: Иван Березуцкий (PMI Bar), Адриан Кеттлас (Grand Cru), Илья Седов (Italy Bottega), Жером Лорье (Astoria Cafe). С финской стороны — Томми Туоминен, шеф-повар мишленовского Demo, Самули Виргентиус — также из мишленовского Postres, Вилле Рууда и Филип Форсберг (Toscanini, дизайн-отель Klaus K), Йоуни Тойванен (Luomo). Гастрономические сети могли попробовать все гости ресторанов — участников фестиваля.