

LE MOUJIK — НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ МУЖИКОВ

ОТ РЕСТОРАНОВ HAUTE CUISINE ДО БИСТРО С ПРОСТЫМИ, ПОНЯТНЫМИ И ДОСТУПНЫМИ «ДЕРЕВЕНСКИМИ» БЛЮДАМИ — ТАКОЙ ПУТЬ ПРОДЕЛАЛА ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ В ПЕТЕРБУРГЕ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ДВАДЦАТЬ С ЛИШНИМ ЛЕТ. ПО ЭТОМУ ПУТИ РУКА ОБ РУКУ С НЕЙ ПРОШЕЛ И РУСЛАН АГЕЙЧЕНКО — НЫНЕ ШЕФ-ПОВАР BISTROT LE MOUJIK. ЯНА ШАЛЮК



АЛЕКСАНДР КОРЯКОВ

GUIDE: Насколько, на ваш взгляд, популярна сегодня французская кухня?

РУСЛАН АГЕЙЧЕНКО: Мода в гастрономическом смысле — понятие относительное. Я смотрю на рестораны французской кухни: они открываются и закрываются. Сколько было попыток — и все разные. Двадцать лет назад была популярна высокая французская кухня, были достойные рестораны. На некоторые из тех, что дожили до наших дней, смотришь — и плакать хочется. Рестораторы часто гонятся за трендами, но гостям нужна и простая еда. Мода накачивается волнами: то французская, то итальянская, то японская... А многие тренды (в частности, северная кухня) даже опережают ожидания и вкусы гостей, и потому остаются до поры невостребованными. Наша кухня — это классика, может быть, немножко доработанная. Я готовлю то, что мне всегда нравилось: шукрут, утку конфи, рататуй, гратен, крем-брюле...

G: Это не высокая кухня?

P. A.: Это кухня деревенская, «от сохи», самая простая, без всяких заморочек. В нашей среде хватает тех, кто выпендривается, а вкуса у некоторых нет. Мы же сосредоточены именно на вкусе. Хороший бульон, вкусная рыба и морепродукты — вот и буйабес. А у кого-то много пыли, чипсов, муки. Сейчас среди поваров появилось много молодых, которые нахватались вершущек, а основ не знают. Они могут взять порошок, сварить из него бульон, добавить каррагинана, припудрить пылью из тыквы...

G: И назвать авторским блюдом!

P. A.: Все это — пыль в глаза. Может, и красиво, но вкуса нет. У нас классическая французская кухня: просто, вкусно, бистро, недорого.

G: Вы с французской кухней знакомы давно...

P. A.: Больше двадцати лет. Но тогда в Петербурге популярна была в основном высокая французская кухня. Будучи студентом, я напросился в подмастерья к французскому шеф-повару ресторана Le Paris. Работал по 14 часов шесть дней в неделю за \$100 — денег хватало только на проезд туда и обратно. Поначалу мне

доставались самая грязная работа, самые тяжелые поручения (пришлось побегать) и самые французские тумачи и колотушки. Но постепенно я дослужился до су-шефа.

G: И тогда поняли, что французская кухня — это ваше?

P. A.: Я тогда был молодой, вообще ничего не понимал, но мне нравилось. Там были необычные продукты, которых не было в магазинах: фуа-гра, утиные грудки, ножки. Один французский повар уехал — приехал другой. Ни много ни мало — Анри Шарве (обладатель высшего для поваров Франции титула «мастер кулинарного искусства» и звезд Michelin, входит в число 50 лучших поваров мира.— **G**). Он меня тоже познакомил с новым продуктом — трюфелями. Позже меня пригласили еще в один французский ресторан, так что окружение французских шеф-поваров было постоянным. А потом Виталий Затуливетров предложил мне возглавить кухню Entree. Там я проработал больше десяти лет, пока не появился Le Moujik.

G: Название нового заведения как-то отразилось на его кухне?

P. A.: Название — это ирония. Как-то Юлия Тарнавская рассказала, что Ив Сен-Лоран с легкой руки Лили Брик называл своих французских бульдогов «мужиками». Влияет ли это на кухню? Может быть, добавляет немного брутальности. Но вообще, кухня у нас хрестоматийная. Как учили — так и делаю.

G: И никаких авторских амбиций?

P. A.: Они реализуются в тематических ужинах, которые мы проводим раз в месяц. Так, например, для ужина, посвященного экспозиции «Не верь глазам своим. Обманки в искусстве» в Эрмитаже, я готовил блюда-обманки: крем-брюле из фуа-гра, «Наполеон» со сморчками, десерт, который вовсе не десерт. Когда я готовился к ужину по случаю презентации книги рецептов личного повара Федора Шалапина, прочитал книгу — и понял, что воплотить рецепты из нее в чистом виде не получится. Пришлось фантазировать: заменить рыбу, сделать соус более легким. Это был авторский подход. А в основном меню все классическое. Пока. Мы ведь на самом

деле не так уж долго работаем. Может быть, позже...

G: Вы говорили, как интересно было работать с продуктами, которых «тогда еще не было». А каково было работать потом, когда их не было уже?

P. A.: А даже интереснее! С хорошими продуктами каждый может (и приготовить, и испортить их). Это во Франции заходишь в любой магазин и видишь десять метров полка с фуа-гра, с сырами, колбасами. А овощи? Их просто можно достать из упаковки, сполоснуть, припустить и подавать. Никакой мороки! А тут, чтобы найти достойные продукты, приходится побегать и поискать. Я, например, много времени провел на овощебазе, познакомился с торговцами из ближнего зарубежья. А еще узнал о существовании такого заведения, в котором, когда запретили импорт, одного из поваров назначили агрономом и завели свой огород специально для выращивания необходимых продуктов. Мы у них заказываем козлотороник, цветную морковку, капусту sale.

G: А более серьезные ингредиенты?

P. A.: С мясом все хорошо, им занимаются крупные агрохолдинги, так что оно не хуже импортного. Вот с уткой беда. Один знакомый откармливал утку для фуа-гра на балконе. Неплохо получилось. Попытался масштабировать бизнес (купил 5000 голов, организовал ферму), но прогорел в пух и прах. Российское фуа-гра пока не выдерживает никакой конкуренции.

G: Как часто вы планируете обновлять меню?

P. A.: Мы привязываемся к сезонности. Сейчас, правда, «сезон ничего» — то есть сезон корней. Мы их и готовим: корень петрушки, пастернак, морковь. Обычная морковка может стать идеальным блюдом и хитом — например, карамелизированная с медом, с морской солью, с соусом из нута. Когда закончится сезон устриц — появится спаржа, сделаем аспарагус-мению. Летом вообще продукты обновляются чуть ли не каждые две недели: буду смотреть все, что есть, и придумывать. Хочу уставить все банками: наварить джемов и конфитюров, наделать паштетов, риегов,

терринов. Хочу заняться вяленой колбасой. И займусь, благо дорогого оборудования все это не требует.

G: Кстати, об оборудовании: вы предпочитаете традиционные методы или инновационные технологии?

P. A.: Я предпочитаю их скрещивать. На самом деле, скажем, приготовление в печи — это тот же су-вид: все готовится на медленном остывании. Утиное конфи, если приготовить его в печи, будет иметь очень приятный привкус, с дымком. У меня бабушка в Белоруссии готовила в печи — до сих пор помню этот вкус.

G: Что вы вообще любите: готовить, есть?

P. A.: Все, что я готовлю, я постоянно пробую, и для меня это не новые ощущения. Мне хочется пробовать то, что приготовил кто-то другой.

G: А кто дома готовит?

P. A.: Жена. Я иногда с детьми готовлю, учу их. Они уже могут приготовить омлет, запеканку, французский «пан-пердю» на русский манер — то есть гренки пожарить.

G: По вашим стопам пойдут?

P. A.: Я бы этого не хотел. У них свои планы и мечты.

G: Кто ходит к вам в бистро?

P. A.: Люди из соседних домов. Те, кто посещает театр. Те, кто хочет попробовать (может быть, никогда раньше не приходилось) устриц — у нас есть настоящие французские: жилардо, финн де клер. Есть люди, которые каждый день приходят. Есть москвичи, которые сразу, как приезжают, к нам идут. Обычные люди, которым тут комфортно.

G: Как достигается этот комфорт?

P. A.: Весь механизм должен работать как часы. Важна каждая мелочь — от зубочистки до стакана воды, от правильно подобранного бокала до правильно нарезанного хлеба, от температуры масла до температуры в зале, от света до музыки. Все в совокупности. И в первую очередь на кухне все должно быть четко: люди же не на интерьер смотреть приходят (разве что в первый раз), а за едой: чтобы было вкусно.

G: А вам самому где комфортнее всего?

P. A.: Конечно, на кухне! ■