

## «Я — УВЛЕЧЕННЫЙ ШЕФ» Луиш Падроса о новом O2 Lounge



**НА КУХНЕ** O2 Lounge в московском The Ritz-Carlton — новый шеф-повар. 31-летний Луиш Падроса родом из Португалии, успел поработать в Дубае, Испании, Нидерландах. Он влюблен в гастрономию, глаза его горят, а придуманные им для нового меню блюда кажутся весьма многообещающими.

— **Что нужно знать о вас тем, кто с вами пока не знаком?**

— Я из Португалии. Мне всего 31 год, я еще совсем молодой и по-настоящему увлеченный. Мне нравится путешествовать и работать одновременно. Мне не нравится делать что-то обычное, и я пытаюсь объединить увиденное в разных странах с тем, что принято там, где я в данный момент нахожусь. Получается ни на что не похожий, особенный микс вкусов и техник.

— **Каков ваш гастрономический багаж?**

— Я родился в Коимбре, там же и учился, изучал кондитерское дело, даже принимал участие в знаменитом фестивале шоколада в Обидуше. Но довольно скоро отправился в Испанию, где практиковался в бистро Музея Гугенхайма в Бильбао. Через год меня пригласили в Дубай, где я работал в ресторанах французской и португальской кухни. Этот опыт ценен для меня тем, что я сотрудничал с шефами высокого международного класса. Свою главную школу я прошел у Серджо Хермана, владельца и шефа голландского ресторана Ruge C. Он настоящий революционер, объединивший две кулинарные культуры, голландскую и бельгийскую. Он сумел популяризировать их традиции, используя сезонные продукты, дары моря и даже водоросли. Принципы организации рабо-



РЕСТОРАН O2 LOUNGE НА ВЕРХНЕМ ЭТАЖЕ ОТЕЛЯ THE RITZ-CARLTON

ты Хермана, его перфекционизм, уважение к еде в целом и к продуктам региона стали для меня эталонными. Благодаря им я обрел видение того, каким сам хочу быть. Для меня, например, очень важно выразить уважение к локальной культуре, при этом привнося в нее международный контекст.

— **Как вы изменили O2 Lounge, и чего нам ожидать от вашего нового меню?**

— Здесь было представлено много азиатских блюд. Я пытался сохранить этот акцент, чтобы не травмировать привыкших к такой кухне гостей, но в то же время сместил фокус в сторону Средиземноморья. Мы добавим гау-бар и интерактивные подачи, чтобы люди могли глубже вовлечься в процесс, получить больше знаний о еде. У нас будет еще больше еды из рыбы и морепродуктов, потому что моя родная Португалия все-таки морская держава, да и Москва, как мне рассказывали, считает себя портом пяти морей. Я в восторге от качества русских морепродуктов, от мурманской трески до сахалинских гребешков, некоторые из них явно недооценены. Я все еще изучаю русские продукты, пытаюсь понять, что же в России еще может быть такого интересного. Уверен — таких продуктов много. Влияние Латинской Америки можно заметить в розовом гуакамоле. В нем я использую свеклу, которую так любит русская кухня. А еще она появляется в свекольном гаспаччо. У нас тут сплошные сюрпризы! А как иначе, если мы рассказываем историю о шефе, который много путешествовал и теперь решил остановиться в Москве?

— **Объясните, что вы имеете в виду, называя себя безумным шефом?**

— Я без ума от еды. Она вызывает во мне настоящую бурю страстей. Я все время готов к экспериментам, мой мозг постоянно в действии. Во мне много энергии и эмоций, иногда даже слишком много, и ребятам на кухне приходится просить меня сбавить обороты. Если захотите провести со мной день на кухне, то поймете, о чем я говорю.

БЕСЕДОВАЛ Владимир Гринин

