

Денис Комаренко, кулинарный идеалист

А Евгений Ковальчук

Не растерявший романтики пионер украинской авторской кухни делится опытом предыдущих лет и рассказывает о своем новом заведении на Левом берегу столицы.

ЕДА"ЖИЗНЬ

Денис, один известный киевский ресторатор как-то назвал тебя «украинским Икаром высокой кухни», намекая на печальную судьбу ресторана авторской кухни «Ателье». Ты согласен с подобным определением?

Ну, скажем так, лично не приходилось слышать подобного. А вот «гуру» меня называли не раз, при этом, надеюсь, не из лести.

Ты на какое-то время исчез из поля зрения. И вот появляешься вдруг с новым заведением.

Расскажи о нем, пожалуйста.

Да, мы строим новый ресторан, гастро-кафе «Тарелка». За неполных двадцать лет поварской и шефской гонки я впервые не спешил с реализацией. Откроемся в мае на Левом берегу столицы, а если конкретнее – на Позняках.

Смело.

Левый берег проигрывает правобережному Киеву по количеству ресторанов и кафе. Пора исправить это недоразумение. Центр города сейчас превратился в кормушку для алчных рантье, нужно позволить

себе и людям что-то новое и начать избавляться от устаревших, даже, можно сказать, застойных понятий. В мире-то все давно не так. Один из лучших ресторанов мира The Fat Duck Хестона Блюментала находится в шестидесяти километрах от Лондона. Знаменитый ресторан Томаса Келлера French Laundry находится в городке Янтвил, куда из Сан-Франциско надо добираться полтора часа.

У меня было достаточно времени все переосмыслить, обдумать, отдохнуть и порадоваться тому, как растут мои дети. Пришло время подарить любимому городу что-то действительно, по моим меркам, важное в кулинарном плане. Гастро-кафе «Тарелка» будет воплощением моих новых идей.

Все заведения, в которых ты работал, имели достаточно дорогой чек.

Преднамеренно делать ресторан дорогим я никогда не стремился.

Но почему-то всегда так получалось...

Наверное, потому что я люблю го-

товить из качественных, а значит, к сожалению, дорогостоящих продуктов. Такова реальность.

В новом ресторане, кстати, к подбору продуктов будет особый подход. Я хочу давать людям что-то менее дорогое, но не менее качественное. В нашей стране люди зарабатывают в среднем 2–4 тысячи в месяц. Гривен – не долларов, не евро.

И высокую кухню в ее европейском понимании может себе позволить лишь небольшой круг людей. Молчу уже о том, что качественных украинских продуктов очень мало – и в экологическом смысле, и в ассортиментном. Органическое фермерство хоть и набирает популярность в наши дни, но искренне им занимаются лишь пара-тройка энтузиастов. Что же делать? Я решил начать с малого и вывел собственную бездрожжевую закваску, так как термофильные дрожжи, использующиеся в выпечке практически повсеместно – это легализованный яд и, по сути, медленное убийство народа ради материальной выгоды. А хлеб – основа стола в каждом доме, без него никак. Поэтому на территории нового ресторана мы

Фото Александр Медведев





Фото Александр Медведев



Фото Александр Медведев

планируем открыть и магазин, где можно будет купить цельно-зерновой хлеб на живой закваске. Притом, продавать его мы будем и частями, и целиком. И хранится такой хлеб до двух недель.

Какие выводы ты сделал после закрытия ресторана «Ателье»? И каковы причины его закрытия? Причины банальны. «Ателье» мы закрыли из-за того, что так и не добились от муниципальных властей разрешения на летнюю террасу. А понтующейся публике, которая ходила туда «для галочки», мол, побывали в крутом авторском ресторане, – была нужна не моя кухня, а просто зона комфорта в модном месте.

Нет ли в этих словах обиды? Давно уже нет. Теперь я просто увлечен своей работой. Обиды, сплетни, тусовки, кто кому что сказал – это не для меня. Я ишу путь к осуществлению своих замыслов. Остальное – глупости и суета.

Согласен ли ты с мнением, что так называемая «высокая кухня» в Украине не развивается? Вот и ты открываешь ресторан совсем не в том формате, который эксплуатировал долгие годы. В Украине слабо развит туризм. А за границей высокая кухня зависит преимущественно от туризма. Там ее развитию помогают путешественники, тематические рейтинги, поддержка государства и СМИ. И свои традиции они уважают намного сильнее.

У нас же, к сожалению, извратили понятие «высокая кухня», представляя ее непременно с трюфелями, икрой, фуа-гра и тому подобным. Мне нравится, как о высокой кухне сказал Поль Бокюз: «Для меня жареная картошка с луком, тимьяном и куриными пупками может быть высокой кухней». И ни слова о трюфелях.

Особенная технология, применяемая для приготовления рыбы, мяса, овощей и многокомпонентных соусов к ним, филигранная подача блюда – вот что отличает мастера от шарлатана. Сами про-

дукты – лишь гастрономическая особенность региона, технологии и подход – вот что делает кухню высокой.

Все это я говорю к тому, что высокая кухня продолжится и в гастро-кафе «Тарелка», но уже на другом уровне. Обладая знаниями и владея техниками, можно самому создавать гастрономические блюда и, не привязываясь к чужой культуре, творить свой гастромир. Думаю, это действительно патриотично и ново.

Сейчас стало модно ездить в гастрономические туры и, если уж мы заговорили о туризме, посоветуй, в каких городах стоит искать кулинарные приключения? Да везде. Я уважаю и приветствую тех, кто организывает такие поездки. Чем больше будут ездить – тем больше появится гастрономически эрудированных людей, знающих, каким на самом деле должен быть вкус того или иного блюда. А то у нас нередко готовят под маркой «высокой кухни» такой, извините, «порожняк», что на голову не налезит. Еще и гордятся этим.

В любой точке мира можно найти много интересного. Помню, как меня в свое время поразил факт, что существует сало вкуснее украинского. Это было в итальянском селении Колонната, где знаменитое lardo di Colonnata готовят в мраморных ваннах с травами и специями, выдерживая сало более полугода. Вот так-то.

Что ты любишь готовить для своих домашних?

Хлеб. Часто делаю его вместе с сыновьями. В семье понимают истинную цену такого хлеба и видят, сколько положено труда в его приготовление.

Естественно, кроме хлеба я готовлю блюда кухонь разных стран, чтобы тренировать вкусовую память членов моей семьи. Чувство гастрономического вкуса ведь не появляется ниоткуда, его надо постоянно «прокачивать».

Из того, что дома всегда встречают на ура – украинские голубцы, хотя я предпочитаю готовить не-



“

В Украине слабо развит туризм. А за границей высокая кухня зависит от туризма.

”

жирную еду и «на один раз». Хранить что-то в холодильнике, наготовив впрок – это не по мне.

Кто из «великих шефов» вдохновляет тебя?

Любой шеф, который к своей работе относится серьезно, – уже великий. Для того, чтобы оставаться шеф-поваром с большой буквы, нужно многим жертвовать. Когда вы отдыхаете, мы работаем, когда все работают – мы подготавливаем все для того, чтобы гости, которые придут в наши рестораны, прекрасно отдохнули. Это похоже на замкнутый круг. Но это образ жизни. Если кто-то хочет стать великим, нужно быть талантливым трудолюбом, а также искренне любить то, что делаешь. Я сейчас говорю о поварах, хотя так дело обстоит практически в любой профессии.

Если же все-таки называть какое-то имя, то это Жюль Робюшон. Он меня вдохновляет. ■