

Если перефразировать известное изречение, то самый короткий путь к сердцу наших Гостей тоже лежит через желудок...

Сегодня мы берем интервью у бренд-шефа ресторана PIAZZETTA Артема Гуль.



ЧТО ПОСЛУЖИЛО ОТПРАВНОЙ ТОЧКОЙ В МИР ПОВАРСКОГО ИСКУССТВА?

На самом деле, в юношеские годы я мечтал стать строителем. Несмотря на это, уже тогда я любил готовить, на что могла повлиять профессия моей матери: она работала поваром. Как-то раз, лет в восемь, я захотел сделать французское песочное печенье. Приготовил тесто, прокрутил его через мясорубку, поставил в духовку и уснул. Конечно, печенье сгорело, но мама, придя домой, меня не ругала, а сразу сказала, что я буду поваром. Ведь не важно получилось ли у меня, главное, что процесс пошел, я уже начал готовить.

АРТЕМ, СКАЖИТЕ: НА ДАННЫЙ МОМЕНТ ВЫ ГОТОВИТЕ ДОМА?

Готовить дома я люблю, причем разнообразные блюда, даже котлеты.

КАКОЕ МЕРОПРИЯТИЕ, СВЯЗАННОЕ С ПРОФЕССИЕЙ, ЗАПОМНИЛОСЬ БОЛЬШЕ ВСЕГО?

Сразу приходит на ум мировой турнир «Золотой Бокюз». Я выиграл в поварском конкурсе в Москве и за участие отправился в Италию, в Турин. Конечно, был только зрителем, а не участником, но этот главный мировой поварской чемпионат вызвал незабываемые

эмоции. Это было как футбол – спортсмены, болельщики, фанаты.

КАКОЕ ПОВАРСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ВЫ ПОЛУЧАЛИ И ПОМОГЛО ЛИ ОНО ВАМ В РАБОТЕ?

Я закончил поварской колледж. Думаю, что основа нужна обязательно: как правильно порезать и пожарить продукты, как сварить суп и соблюсти процентное соотношение ингредиентов.

КАК ВЫ НАЧАЛИ СВОЮ ПОВАРСКОЮ КАРЬЕРУ?

Все началось в Санкт-Петербурге. К тому моменту я уже работал поваром, но после переезда в северную столицу начал активно строить карьеру. Прошел огонь и воду: повар, су-шеф и шеф. В Крымский Бриз меня пригласили на должность шефа.

В КАКИХ РЕСТОРАНАХ ВЫ РАБОТАЛИ В ПЕТЕРБУРГЕ И ЧТО ВАМ ОСОБЕННО ЗАПОМНИЛОСЬ?

Ресторанов было мало, потому что я не люблю менять места. Если мне нравится заведение, то я там буду работать. Сначала это был ресторан Brewmen, куда я устроился поваром только переехав в Петербург. Затем, я сменил работу и ушел в ресторан европейской кухни Le Cristal, где стал су-шефом. Спустя четыре года я устроился в ресторан Gusto, где под наставничеством известного итальянского повара Фабрицио Фатуччи меня повысили до должности шефа.



Одновременно принимал участие в деятельности кулинарной школы Gustomaestro.

Через три года меня пригласили в новый проект: ресторан MadLabBar и «Симпозиум». В одном здании расположено два заведения: на первом этаже — гастробар с авторской кухней и интересными сочетаниями, на втором — классика русской современной кухни. В этот период я активно принимал участие в конкурсах и номинациях.

РАССКАЖИТЕ ПРО ВАШ ПЕРЕЕЗД В КРЫМ, ТРУДОУСТРОЙСТВЕ В ОТЕЛЕ КРЫМСКИЙ БРИЗ HOTEL & VILLAS.

Когда меня пригласили на должность шеф-повара, я уже задумывался о переезде в другой, более теплый город. Питер красивый и уникальный, но жить там тяжело в плане климата.

РАССКАЖИТЕ ИСТОРИЮ О САМОМ ЗАПОМНИВШЕМСЯ КЛИЕНТЕ.

Начну с интересного и смешного, что мне запомнилось. Владелец одного из ресторанов, где я работал, устроил мероприятие в стиле гастроужина, что подразумевает небольшие порции с несколькими вкусами. Шеф, то есть я, презентовал блюда и рассказал про общую идею и способы их приготовления. На что один из гостей мне ответил, что хочет поужинать жареной картошкой с мясом. Это было очень неожиданно, но я вышел из ситуации, и мы сделали блюдо со вкусом картошки и мяса, превратив его в крем и применив современные техники, чтобы сохранить гастростиль. Это было ресторанное блюдо со вкусом домашней еды и, главное, гость остался доволен.

Хочу отметить, что в Крымский Бриз все Гости со своими требованиями и к каждому нужен индивидуальный подход. Как-то раз я покормил одного из них гастроужином в ресторане Piazzetta, за что мне пожали руку и

попросили стать личным семейным поваром во время всего их пребывания в отеле. Задача была — сделать что-то интересное и необычное, в том числе и для меня самого. Все блюда попали в цель! Это был отличный опыт, ведь у меня появилась возможность попробовать новое и не стоять на одном месте. Хочется, чтобы наши Гости запоминали свой отдых и приезжали обратно. Все повара приехали сюда показать результат!

ЕСТЬ ЛИ В НАШЕМ РЕСТОРАНЕ БЛЮДА ОТ ВАС КАК ОТ БРЕНД-ШЕФА?

В принципе, все меню сделано мной. Есть позиции, которые стали классикой, и мы их уже не меняем. Из авторских рецептов хочется отметить керченский анчоус в прованском стиле и черноморский горбыль в томатном соусе с помидорами, цуккини и зеленью. Считаю данные продукты недооцененными, в своих рецептах мы постарались максимально раскрыть их потенциал. На данный момент, это одни из моих любимейших блюд.

КАКИМ ОБРАЗОМ СОЗДАЮТСЯ АВТОРСКИЕ РЕЦЕПТЫ?

За основу берутся локальные особенности местных продуктов, например, нами используется много крымской рыбы и морепродуктов, также — мясо, сезонные овощи и фрукты. Мы добавляем, смешиваем их с французской или восточной базой и пробуем. Если нравится, то оставляем это в меню.

У ВАС В ОСНОВНОМ МУЖСКОЙ КОЛЛЕКТИВ, ПОЯСНИТЕ, С ЧЕМ ЭТО СВЯЗАНО?

Данная профессия сейчас стала модной среди мужчин, и я встречаю женщин на кухне в основном только в холодном цехе. В определенной

степени, роль играет физическая сила, например, приходится разделять большую рыбу и поднимать габаритный инвентарь.

КАКИЕ ВЫ ДЕЛАЕТЕ СЮРПРИЗЫ ДЛЯ СВОИХ КЛИЕНТОВ?

К каждому Guestу нужен свой подход. Важно понимать, в каком настроении он находится и уметь угадать предпочтения и желания. Играет роль и тот факт, когда Guest пришел в ресторан. Guest только пришел в ресторан или уже заканчивает ужин. Бывают моменты, когда ты рассказываешь про блюдо и понимаешь, что оно понравится конкретному Guestу, но он тебе отвечает, что уже пробовал подобное. Тогда нужно переубедить, объяснить, что специально для него я приготовлю по-другому, добавлю изыск, например, необычный соус.

КАКОЙ У ВАС ДЕВИЗ ПО ЖИЗНИ?

На данный момент мое кредо по жизни: не важно как, главное результат. Даже сам процесс в нашей сфере может быть разным, поэтому я часто говорю поварам — не важно, как ты приготовишь это блюдо, главное, чтобы оно было вкусным.

КАКОЕ У ВАС ХОББИ И ЧЕМ ВЫ УВЛЕКАЕТЕСЬ В СВОБОДНОЕ ОТ РАБОТЫ ВРЕМЯ?

Моим увлечением является спорт, а конкретно — подводная охота и рыбалка. Люблю наземную и тихую охоту. В общем, все что связано с природой, мне очень близко.



КАКОЕ БЛЮДО ВЫ МОЖЕТЕ РЕКОМЕНДОВАТЬ НАШИМ ЧИТАТЕЛЯМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ?

Предлагаю приготовить «Анчоусы в пряном маринаде». Надеюсь, что всем понравится!



АНЧОУСЫ В ПРЯНОМ МАРИНАДЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

АНЧОУС ЧЕРНОМОРСКИЙ.....	100 Г
МАСЛО ОЛИВКОВОЕ	20 МЛ
СПЕЦИИ	2 Г
УКСУС ВИННЫЙ БЕЛЫЙ	10 МЛ
ЗЕЛЕНОЕ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ИЗ ТРАВ ИЛИ ПЕТРУШКИ	10 МЛ
ХЛЕБ ДЕРЕВЕНСКИЙ	2 ЛОМТИКА
ЛУК ЯЛТИНСКИЙ.....	20 Г
БАЗИЛИК СВЕЖИЙ	2-3 ЛИСТИКА
СОЛЬ	ПО ВКУСУ
ПЕРЕЦ	ПО ВКУСУ
ЧЕСНОК	1/2 ЗУБЧИКА
АПЕЛЬСИНОВАЯ ЦЕДРА	ПО ВКУСУ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Анчоусы разобрать на филе, выложить в глубокую емкость. Добавить соль, черный перец, винный уксус, оливковое масло, мелко нарезанный чеснок, апельсиновую цедру и нарезанный соломкой ялтинский лук.

Аккуратно все перемешать и выложить на тарелку.

По желанию, полить зеленым маслом из трав или зелени петрушки.

Листики базилика мелко нарезать и добавить в блюдо.

Хлеб обжарить на гриле или на сковороде, подавать с анчоусами.