

mon

m

a

n



ISSN 1692-623X
9 771682 623009

#05 2012

артем ткаченко: все мы лицем

федор фомин саша гусов сергей пронин александр шульгин ян яновс
карина ошроева александр першиков мосараф али татьяна мельник
максим ливси анастасия лаутербах vlasta greg gorman yannick franq
denoit gouez jay janer



лучшая награда

Парижанин Янник Франк (Yannick Franques) сегодня работает шеф-поваром в отеле Chateau Saint-Martin & Spa в городке Ванс на Лазурном Берегу. Титулом «Лучший повар Франции-2004» и двумя звездами Michelin, полученными рестораном Le Saint-Martin, Янник, конечно, гордится, но мнение гостей для него превыше всего.

menu Янник, меня всегда интересовало, почему человек становится поваром? Потому что в семье кто-то прекрасно готовил, потому что он очень любит вкусно поесть, потому что это востребованная профессия?.. Как было у вас?

янник Когда я начинал, профессия повара не была так популярна, как сейчас. Поесть вкусно я действительно люблю, но не это стало причиной. Сначала я просто выбрал профессию, а уже потом она превратилась в страсть.

menu Но почему повар?

янник В детстве моим главным увлечением был футбол. Я даже прошел отбор в местную футбольную команду! Но мама сказала: «Ты не будешь заниматься футболом, пока не получишь профессию». Какую, не советовала, я сам решил.

menu Скажите, была в вашем детстве еда, которую вы отчаянно не любили?

янник Телячья печень. Бабушка моя готовила...

menu Сейчас изменили отношение к этому продукту?

янник Нет, до сих пор не ем.

menu В чем, на ваш взгляд, выражается популярность профессии повара сегодня?

янник Мне кажется, в последнее время во Франции показывают очень много кулинарных передач, где профессия шефа представлена очень красивой и интересной. Естественно, это играет роль в ее популяризации и делает модной.

menu Что самое сложное в профессии шеф-повара, чего не покажут по телевизору?

янник Самое сложное — управлять людьми. С каждым днем это все тяжелее, и на то есть масса причин.

menu Какие?

янник Время идет, все меняется... Раньше мы работали по 15 часов: приходили к завтраку, оставались до поздней ночи... У шефа всегда была пачка резюме, и если что-то с сотрудником не так, его просто выставляли за дверь и брали другого. Сегодня стоящего сотрудника стараются удержать всеми возможными способами, во всяком случае, во Франции происходит именно так.

menu А как у вас складываются отношения с ингредиентами? Есть любимчики, фавориты, аутсайдеры?

янник Я не разделяю продукты на те, которые мне нравится и которые не нравится готовить. Только представьте: гость приходит в ресторан, где повар любит готовить только что-то одно, и слышит: «Здесь вы можете поесть только рыбу, а за мясом идите в другой ресторан». Это же неправильно. Я люблю работать со всеми продуктами, единственное условие — они должны быть хорошего качества. Это даже не обсуждается.

menu Chateau Saint-Martin не только отель, но и spa. Это как-то влияет на меню ресторана?

янник Нет. Но у нас представлена в основном прованская кухня — сама по себе она не жирная, все готовится на основе оливкового масла... Это, конечно, не диетическая еда, но, безусловно, здоровая.

menu Что такое «здоровая еда», по-вашему?

янник Это хорошо сбалансированная еда: закуска на базе овощей, потом рыба или мясо и десерт. При желании можно и сыр перед десертом. Такой классический французский вариант.

menu У вас есть любимцы среди блюд ресторана Le Saint-Martin?

янник У нас есть меню Signature, куда вошли самые лучшие и любимые блюда и по моему мнению, и по мнению гостей. В их приготовлении мы достигли совершенства, и убрать эти блюда из меню просто невозможно, их заказывают постоянно. Это две закуски, рыбное блюдо, мясное и десерт.

menu Расскажите про десерт, пожалуйста.

я люблю работать со всеми продуктами, единственное условие — они должны быть хорошего качества.

янник Он называется «Grand cru Mascat». Это шоколадный десерт, подается с нежным подкопченным шоколадным желе, карамелизованным арахисом и сливочным мороженым с коньяком.

menu Янник, что для шеф-повара значат звезды Michelin? Вы часто вспоминаете о том, что являетесь их обладателем?

янник Понятно, что две звезды — это имиджевая составляющая, которая работает на отель. Для меня они — прежде всего награда за труды. И все же главным, в моем понимании, является мнение гостей. Если гость доволен, это самая лучшая награда. Кстати, я всегда выхожу после обеда или ужина в зал и разговариваю с посетителями, спрашиваю их мнение. Для меня это важно.

menu И последний вопрос: над чем вы сейчас работаете?

янник Сейчас у меня есть идея трансформировать блюдо из лангустинов. Оно в меню уже три года, хочется чего-то новенького. Планирую сделать необычную подачу в виде маки, специально разработать палочки из оливкового дерева с серебром. Я уже нашел мастера, который работает с серебром, а блюдо у меня в голове готово! **menu**