

Книга-вызов, книга-провокация, книга-откровение...

Анатолий Комм

**ВОКРУГ СВЕТА
С БОРЩОМ
И ФУА-ГРА**

Записки повара

РЕСТОРАННЫЕ
ВЕДОМОСТИ



УДК 640.432.012

ББК 65.431.14

К63

Художественное оформление Александра Пьянкова

Иллюстрации Натальи Казаковой

К63 Вокруг света с борщом и фуа-гра. Записки повара/Анатолий Комм — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2014. — 176 с.: ил.

ISBN 978-5-98176-116-4

Агентство СІР РГБ

Анатолий Комм, пожалуй, самый известный, но и самый неоднозначный российский шеф-повар. У одних его имя вызывает раздражение и зависть, другие считают его гением современной кухни. В любом случае Комм — личность неординарная. Он идет своим профессиональным путем, не оглядываясь на окружающих, и дарит гостям уникальную возможность увидеть и узнать, какими должны быть ресторанные блюда в XXI веке.

Как и сам Анатолий Комм, его книга — явление громкое, яркое и непредсказуемое. Уникальный шеф делится с читателями, в первую очередь своими коллегами — шеф-поварами и рестораторами, — собственным видением мирового и российского ресторанного бизнеса, дает возможность по-новому взглянуть на гастрономические тренды, заставляет честно посмотреть в глаза реальности, жестко расставляя точки над «і». Мы уверены: обсуждать мысли, высказанные в этой книге, ресторанный рынок будет не один год. «Большое видится на расстоянии...».

ISBN 978-5-98176-116-4

© Анатолий Комм, 2014

© ООО «Информационная группа
«Ресторанные ведомости», 2014

© ООО «Информационный капитал», 2014

Охраняется законом РФ об авторском праве. Воспроизведение всей книги или любой ее части запрещается без письменного разрешения издателя. Любые попытки нарушения закона будут преследоваться в судебном порядке.

*Моему другу, который заставил меня стать шефом,
за что я ему по сей день благодарен, Илье Хайкину
посвящается...*

СОДЕРЖАНИЕ

Как я проснулся знаменитым	14
Секретный план	21
Если не мы, то кто?	41
Разочарования и надежды	65
Шаг в известность	83
Маэстро... Маэстро... Маэстро...	99
В бриллиантовом блеске, или Грязные русские деньги	116
Вас ист дас?	130
...и презерватив на десерт!	141
Show must go on!	153
Конец эпохи «Варварства»	158

Я рад, что на страницах этой книги могу выразить признательность и уважение ее автору – замечательному человеку и моему другу Анатолию Комму.

Наше знакомство состоялось задолго до того, как Анатолий сделал свой выбор в пользу кулинарии. Сегодня его смелые эксперименты, новаторский взгляд и популяризация гастрономической культуры – источник вдохновения и пример для многих молодых поваров.

Ищущий и страстный в профессии, безжалостный к стереотипам, Анатолий – один из немногих шеф-поваров, снискавших признание не только в России, но и за рубежом.

Его «гастрономический театр» стал грандиозным прорывом в области вкуса. А сам мастер – постоянный участник многих международных гастрономических форумов и конгрессов, где представляет нашу страну.

Талантливый человек, поменявший представление о русской кухне, тот, кого коснулся Божий лучик...

Это все о нем, об искреннем и одаренном Анатолии Комме.

Аркадий Новиков

Я твердо верю в землю, на которой рождается и развивается культура, создаются традиции, рецепты, продукты. Я верю в землю, потому что без нее ничто невозможно. Но точно так же я верю в людей. Людей, способных действовать, продвигать, направлять, облагораживать свои земли, делать их сильнее. Я верю в настоящих лидеров, в их способность продемонстрировать всему миру свой труд и научить этому других. В Москве в ресторане «Варвары» я пережил уникальный опыт. Анатолий Комм – истинный лидер русской кухни, и я убежден, что его дело будет долго вдохновлять новые поколения поваров. Великолепная работа! Мы благодарны ему за знакомство с Россией.

Кике Дакоста, шеф-повар ресторана Quique Dacosta

«Варвары» – яркий пример истинно высокой кухни с невероятным эмоциональным размахом. Авангардные технологии сочетаются здесь с элегантностью русской культуры, привычные ингредиенты – с харизматическими винами. Если кто-то думает, что после осмотра достопримечательностей Москвы, возможно, стоит заодно попробовать кухню Анатолия Комма, он ошибается. Наоборот – сначала идите в «Варвары», а уже потом знакомьтесь с городом.

Андони Луис Адуриц, шеф-повар ресторана Mugaritz

Анатолий Комм обладает настолько большим сердцем – как в жизни, так и на кухне, – что обычный человек способен увидеть только малую его часть. Анатолия прекрасно характеризует высказывание знаменитого французского писателя Антуана де Сент-Экзюпери: «Совершенство достигнуто не тогда, когда нечего добавить, а когда нечего убрать».

Жан-Марк Бутийи, генеральный менеджер отеля Le Mirador Kempinski Mont-Pèlerin

Как только я попал в «Варвары», сразу понял, какая фантастическая работа была проделана Анатолием. Он смог поднять русскую кухню и культуру еды на высочайший уровень. Его кухня – блестящая, острая, очень современная. Но в первую очередь Анатолий – настоящий друг!

Карло Кракко, шеф-повар Ristorante Cracco

Впервые я встретился с Анатолием в Москве зимой 2011 года и был приятно удивлен его рестораном «Варвары»: отличное месторасположение, два уровня, замечательная терраса и, конечно, великолепная кухня. Больше всего меня поразили в ней сочетания: яркие ароматы, превосходная подача, сбалансированность блюд.

Мы прекрасно провели время, и я рад нашему знакомству. И не только потому, что ценю его кухню, – я считаю его замечательным другом.

Андреа Мильяччо, шеф ресторана L'Olivo Restaurant

Природный талант, страсть, научный подход, блестящие организаторские способности, здоровые амбиции и огромное мужество позволили Анатолию Комму возглавить историческую кулинарную революцию, создав собственный, первый в России, ресторан высокой кухни. Его новаторские блюда помогли Москве занять место важной и успешной столицы в современной кулинарной культуре.

Боб Ното, шеф-повар, фотограф, художник

Я имел удовольствие встретиться с Анатолием в нашем ресторане в мае 2012 года. На свои мероприятия мы приглашаем выдающихся шеф-поваров, со своей спецификой и собственным стилем. Я был вдохновлен тем, что читал об Анатолии и его «Варварах», о сочетаниях современной техники и русской кухни, и мне показалось заманчивым

познакомить с ними Гонконг, где взыскательная клиентура постоянно ищет новые гастрономические впечатления. Анатолий и его команда привнесли на нашу кухню интересный опыт, и мы были рады создавать ароматы, запахи и текстуры – одновременно сложные и элегантные, – которыми знамениты «Варвары». Особенно мне запомнилось очень умное блюдо под названием «Горячий борщ с фуа-гра» – его технологичность и структура были изумительными, а подача – просто захватывающей! Уверен, что своей книгой Анатолий вдохновит многих шеф-поваров и гурманов.

Ричард Эккебус, шеф-повар ресторана Amber

Встреча с Анатолием Коммом, превосходным поваром и выдающейся личностью, стала для меня большой честью. Помимо обогащения своего опыта я приобрел настоящего друга...

Роланд Треттл, шеф-повар ресторана Ikarus, Hangar-7

Русскую кухню в интерпретации Анатолия Комма можно назвать искренним персонажем с милым характером. А если серьезно, в «Варварах» представлена аутентичная кухня, сочетающая в себе традиции и современность...

Кристофер Аш, шеф ресторана Ambassador в Hotel de Crillon

Вклад Анатолия Комма в развитие кухни и культуры своей страны для нас, профессионалов общественного питания, богат и разнообразен. Он помог найти призвание многим молодым шеф-поварам, показал новый подход к русским кулинарным традициям. Неутолимая жажда знаний позволяет ему постоянно исследовать мир, совершать открытия, идти дальше в своем творчестве.

Паскаль Барбо, шеф-повар ресторана L'Astrance

В качестве специального гостя мирового Gourmet Summit 2012 шеф-повар Анатолий Комм принес российским гастрономическим традициям международное признание на новом уровне. Создавая самые знаменитые российские блюда, Комм новаторски сочетал российские ингредиенты с прогрессивными методами приготовления. Я был поражен высоким качеством и элегантным оформлением первого в России ресторана высокой кухни «Варвары», одного из лучших в мире!

**Питер Книпп, директор Peter Knipp Holdings Pte Ltd,
организатор World Gourmet Summit Singapore и Gourmet Abu Dhabi**

Опыт «Варваров» – это дизайн, неповиновение, элегантность, классицизм и прежде всего удовольствие.

Энеко Аткса, шеф-повар ресторана Azurmendi

Анатолий Комм – гений. Одаренный человек с железной волей, богатой фантазией. Идеалист, готовый умереть за свои цели – стать номером один в мире и возглавить гастрономическую революцию в России. И он ясно осознает, что эти цели неразрывны. Управляя несколькими ресторанами, он поднял свое знамя на двух верхних этажах небоскреба в Москве, оформление которых в 2008 году обошлось в 4 миллиона евро – такова цена воплощения экзальтированной культуры и роскоши в стране «царских» пропорций. Что бы вы себе ни представляли, это даже близко не будет похоже на реальность... Это одно из самых шикарных мест с лучшим обслуживанием на планете.

Анатолий гордится тем, что является единственным в России шеф-поваром, который сам ведет свой бизнес. Его сверхъестественный интеллект, способность к научным исследованиям, непоколебимый организаторский потенциал, безграничные амбиции в мгновение ока позволили ему стать изысканным кулинарным художником. Провидцем, который стремится повлиять

своей новаторской кухней на соотечественников, чтобы сделать качественный скачок вперед, и настойчиво формирует элиту, способную восхищаться кулинарным авангардом. Выполняя эту миссию, он разрабатывает все больше творческих концепций и методов, впитывает мировую культуру, пропускает ее через собственное, очень личное видение и вводит в нее большую дозу российской идентичности. Распространенные ингредиенты, традиционные блюда – историю можно попробовать на вкус! Он изобретает заново то, что вплоть до последнего времени было обыденными продуктами, и делает это с патриотическим пылом. Любая мелочь проецируется в галактических пропорциях: ясность, эрудиция, изысканность, бесконечные контрасты, воспитательный дизайн... Анатолий – астронавт, стремящийся открыть для себя другую кулинарную планету.

Обычный бородинский хлеб благодаря смелому подходу и высоким технологиям принимает форму жидкой сферы с закрученной хрустящей спиралью из подсолнечного масла наверху. Желток перепелиного яйца, приготовленный низкотемпературным способом, с копченой скумбрией, «сигаретный» хлеб и летний борщ – еще одно элегантное и непревзойденное сочетание традиционных мотивов и инновационных решений. Изысканный камчатский краб во всем своем великолепии предлагается в салате с мороженым из моллюсков, желе из сельдерея, подсолнечным айоли и маком – невероятная дерзость!

...Просто Анатолий Комм – гений. Светлая личность, призванная управлять новой гастрономической Россией.

Рафаэль Гарсиа Сантос, писатель, ресторанный критик

Я познакомился с Анатолием в 2007 году в Сан-Себастьяне на Congreso lo Mejor de la Gastronomía. Его творчество навело меня на мысли об исторической царской кухне и напомнило о том, что Россия когда-то была мировой гастрономической державой. Анатолий возвестил о новом видении кулинарного мира, где русская гастрономия играет ключевую роль. Думаю, он чувствует

то же самое и очень заинтересован в том, чтобы продвинуть русские блюда на авансцену европейской кухни.

Я нахожу особенно интересным то, что Анатолий открыл миру глаза на кулинарный язык своей страны. Понятие «русская кухня», как правило, на Западе сужено до нескольких стереотипов – икра, водка и борщ. Тем не менее в руках Анатолия эти блюда-клише вдруг начинают говорить на собственном гастрономическом языке. Свой фирменный борщ он представляет, используя новейшие методики современной кулинарии, однако тот может быть съеден вместе с ледяной рыбой, сервированной на баклажанной бумаге, эмульсией из хрена, муссом из овощей или цыпленком с козлотородником, свекольной пеной и мини-овощами. Анатолий создает элегантные, вдохновляющие блюда, которые не могли появиться нигде, кроме Москвы.

Его меню варьируется от девяти до четырнадцати курсов, что дает шефу простор для творчества. Цель – сделать каждый длинный курс единым целым. Меню такого размера позволяет представить широкий спектр ингредиентов, которые наглядно демонстрируют культуру и гастрономические традиции регионов России. Если быть кратким, он хочет напомнить гостям, приглашенным к обеду, что Россия – это не только балет и снег.

Зная Анатолия, я думаю, что за будущим гастрономии мы должны заглянуть в Россию.

Ферран Адриа