

Наши повара сомелье не готовят

Ярославские рестораны в массе своей провинциальны. Зачастую употребление дорогостоящей пищи, подаваемой сонными официантами, пахнет советским общепитом. Кухня, как правило, не готова выполнить некоторые личные просьбы, по ушам бьет «уц-уц-уц», истошно кричит грудастый Андрей Данилко или капают «Капли абсента». Далеко не все, что обозначено в меню, оказывается в наличии, а скатерти на столах, если они вообще есть, не первой свежести. Иногда официанты забывают принести заказанное блюдо, а потом заставляют ждать счет по 10 минут.

У депутата областной Думы Евгения Мухина, владельца торговых центров, ювелирных магазинов, ростовской «Финифти» и одной газеты, под контролем пять заведений, где можно поесть. Я спросил его, какие из них являются ресторанами.

— Я до сих пор не понимаю, в чем разница между рестораном и кафе, — ответил он.

— Как у вас с посещаемостью?

— Они в большинстве своем рентабельны. Если прибыль есть, значит, люди ходят к нам и все нормально.

Разумеется, между кафе и рестораном есть разница. Правда, почитав ГОСТ («Общественное питание. Классификация предприятий», 1995 год), уловить ее трудно. Определения разнятся только порядком слов. Правда, ресторан отмечен «повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха». Надо полагать, это означает, что в ресторане должно быть больше шика, чем в кафе.

Мнение владельца пяти точек ярославского общепита очень показательно, поскольку в нем квинтэссенция отношения многих наших владельцев ресторанов к своему делу. Принцип этот прост — если деньги капают и люди приходят, значит, «все нормально», за чем что-то менять и заниматься креативом.

Но когда ресторан не является главным бизнесом, а выступает как побочная деятельность, то это плохо как для дела, так и для общей культуры питания. Недавно в Ярославль приезжали инкогнито три сто-

личных эксперта: шеф-повар, ресторанный критик и сомелье (человек, отвечающий за подачу напитков, дающий советы по выбору вин и напитков). В рамках акции «Лучший ресторан Ярославля» они обошли 17 заведений и обнаружили много удивительного. К примеру, почти везде считается нормой давать клиентам меню в китайских файловых папках. В одном из ресторанов на вопрос «Есть ли у вас сомелье?» официант ничтоже сумняшеся ответил: «Сейчас спрошу на кухне». В другом подали нечто, напоминающее винную карту, где было написано «Саперавили». Московский сомелье такого вина не знает. До посещения Ярославля он был уверен, что в мире есть только «Саперави». В третьем заведении официант решил показать тонкое понимание момента и принес одному из экспертов женское меню — без цен. На мужчине был розовый галстук, не скрою. Но это вовсе не означало, что он чья-то подружка.

В ресторанах, очевидно, не подозревают, что одно убого, а другое — беспардонно по отношению к клиентам, как та дорожка в одном из ярославских боулингов, которая от интенсивного использования начала «сыпаться». А зачем менять-то — и на нее люди приходят под запись.

Чтобы написать статью, я обошел несколько кафе и ресторанов. В кафе на Первомайском бульваре пришлось просить жалобную книгу — так меня достало обслуживание. Вскипел я не сразу. Молодой официант 15 минут нес детям мороженое. Потом мы 20 минут ждали греческий салат, в итоге пришлось искать парня по всему кафе, за это время он забыл что мы там заказали и вместо одного салата принес другой. А потом еще 20 минут мы ждали счет. Впрочем, в другом месте, однажды заказанное блюдо мне не принесли вообще.

А как это может быть понастоящему?

Во-первых, должна быть неповторимая атмосфера. «Мы решили спроектировать и оформить зал нашего ресторана как читальный зал императора, чтобы он отражал французский вкус русского аристократа, премьера традиций Петра Первого и Екатерины Второй», — рассказывает Мустафа Озюрк, владелец ресторана «Монлезиер» в Москве. — На самом деле это русский ресторан во французском духе. Стены украшают портреты русских классиков и полки с книгами. Наше меню,

представляющее собой небольшое путешествие по страницам всемирной истории и кухни с неперенной долей юмора, также подчеркивает общую концепцию. В нем есть следующие кулинарные изыски: десерт «Блеск глаз Эльзы» из свежего инжира, фаршированного горьким французским шоколадом и орехами. Блюдо названо в честь Эльзы Триоле — двоюродной сестры Лили Брик и жены известного французского поэта и писателя Луи Арагона».



Фото Евгения СОЛОВЬЕВА

Одна из «фишек» кофеен, в свое время умилавшая горожан и гостей дореволюционного Петербурга, — возможность воспользоваться бесплатным телефоном и оставить сообщение на специальном щите. Посетители всегда могли почитать свежую прессу — кондитерская, где когда-то бывали Пушкин и Грибоедов, по количеству журналов и газет занимала одно из первых мест среди петербургских заведений. Прошли войны и революции, а в Германии и сейчас во многих кафе и ресторанах можно читать свежие немецкие газеты. И это не включается в счет. В Ярославле такого не увидишь, а жаль. Это недорого — всего 100 рублей в день, клиенту же приятно.

Одна из главных претензий московских экспертов — музыкальный вкус ярославских

рестораторов. В одном заведении их убили шансоном, в другом полпой, в третьем — техникой. Некоторые рестораны, не мучаясь, включают радио с его особенно громкой рекламой и натужными диалогами и шутками ведущих. Почему бы не поставить если не классику, то хотя бы инструментальную музыку, джаз или бархатного Фрэнка Синатру? Однажды музыка в ресторане орала так, что я вынужден был по два раза повторять официанту на-

звание заказанных блюд, а он наклонялся, чтобы меня слышать. Вообще, если вам не удастся за столом спокойно говорить с друзьями — то вы оказались в стандартном ярославском ресторане.

А ведь в учебниках по ресторанному делу жирно напечатано — **довольный посетитель приведет к вам как минимум трех своих друзей, а недовольный — это не менее пяти человек, которые к вам никогда не заглянут.**

Хорошая чуть приглушенная фоновая музыка — это не только хороший вкус, но и реальная денежная выгода. Британские исследователи из университета города Лестер в результате эксперимента пришли к выводу, что аппетит и желание попробовать что-то вкусенькое стимулируют не только мастера кух-

ни. Лучше всего люди пьют и едят под спокойную музыку размеренных ритмов. Она создает атмосферу для общения, и в ресторане нужна вовсе не для бесплатного развлечения официантов и барменов. Практически все эксперты единодушны в том, что популярная (и особенно кислотная) музыка неуместна в ресторанах.

Ресторан «Обломов» Антона Табакова — единственный в Москве, где меню как таковое отсутствует. Это является час-

также — несоответствие цены и качества блюд (они часто не стоят запрашиваемых за них денег), непродуманность во всех деталях концепций ресторанов, неважное приготовление пищи (в пюре — комочки недодавленной картошки, пережаренные улитки), неумение работать с винной картой (хранение вин в зале, где температура убивает вкус и суть вина, стало традицией для многих ресторанов).

Конечно, я фуа-гра не едал. Но две попытки попробовать в «Ярбурге», признанном в ходе конкурса «лучшим рестораном Ярославля» по отзывам посетителей, свиную рульку под пиво не увенчались успехом. Вроде все хорошо — музыка, обстановка, а рульки нет. На второй раз спрашиваю: «Две недели прошло, почему же нет?», а официантка отвечает: «Ее уже месяц как нет — из Москвы не привезли». Господа, а что в Ярославской области свиньи тоже закончились?

Так что же отличает успешный ресторан от неуспешного? Немного, считают владельцы ведущих столичных ресторанов. Это любезные, общительные и владеющие иностранными языками сотрудники, встречающие гостей при входе; влюбленные в свое дело повара и кондитеры, вежливые охранники, учтивые гардеробщики, внимательные сотрудники паркинга... Одним словом, все то, что совершенно обычно для заведений в странах с устоявшейся ресторанной культурой, но пока еще редкость в наших краях.

Успешный ресторан — это постоянная, ни на минуту не прекращающаяся работа. Успешные рестораны как минимум дважды в год обновляют меню, организуют недели национальных кухонь, как правило, с участием именитых иностранных шеф-поваров, работают с ассортиментом вин, проводят PR-акции, дегустации и праздничные мероприятия, постоянно совершенствуют уровень обслуживания, дополняют оформление интерьера.

В Ярославле, по официальной статистике, 790 предприятий общественного питания, среди которых преобладают кафе — 182 на 7155 посадочных мест. Ресторанов в нашем городе всего 31. Они могут принять не более 2733 посетителя одновременно. Ежегодно у нас открывается 5 — 8 новых ресторанов — в Москве это почти месячная норма.

Евгений СОЛОВЬЕВ.