

Шеф кулинарной разведки

Повар-иностранец для Иркутска пока настоящая экзотика, но в ближайшие годы каждый уважающий себя ресторан поспешит обзавестись шеф-поваром из-за рубежа. В этом убеждён Мигель Паредес из Перу, который в прошлом году приехал поднимать уровень иркутских ресторанов.

Он успел поработать в Германии, Испании, Италии и Москве. Мигеля можно смело назвать проектным менеджером, задача которого — раскрутить ресторан «с нуля». Сегодня он делится опытом с иркутскими коллегами и не скрывает, что в будущем судьба может забросить его на другой конец России. Как житель Перу адаптировался к сибирским морозам, как правильно готовить деликатес из гусиной печёнки фуа-гра и в чём преимущества молекулярной кухни, Мигель с лёгким акцентом рассказал корреспонденту «Конкурента» Елене Лисовской.

Порядочная немецкая кухня

Мигель понял, что любит готовить, ещё в детстве. Хотя кулинаров в семье не было. «Родители готовили пищу обычно, — вспоминает он. — Отец Роландо преподавал в университете математику, мама Марлен была учительницей в школе. Сейчас они уже на пенсии, вместе с сестрой живут в Перу». В Лиме Мигель окончил кулинарный техникум, а затем уехал на два года работать поваром в Германию, затем — в Испанию и Италию. Несмотря на то, что в романских странах наш гость мог говорить на своём родном языке, Германия пришлась ему больше по душе. «Порядок, чёткая дисциплина. Даже трамваи ходят по расписанию, — пояснил он. — Если трамвай опоздает больше чем на пять минут, транспортные компании должны будут оплатить пассажирам поездку на такси». На кухне немецких ресторанов также царит железная дисциплина — для каждого продукта свой нож. «Если для приготовления блюда нужно задействовать пять ножей, обеспечивали пять ножей», — вспоминает Мигель.

— Как вы попали в нашу страну?

— Я приехал в Москву в 1988 году. Во времена Советского Союза было что-то вроде обмена: русские ловили рыбу у нас, в Перу, а платили возможностью обучения в Москве. Сначала я прибыл в Москву, потом меня отправили на подготовительные курсы в Одессу. Потом я поступил в Московский электротехнический институт связи.

— Как родители отпустили вас в Россию?

— Сначала не хотели. Но я сказал: «Я всё равно поеду учиться!». Когда прилетел в Москву, меня встречали в аэропорту, было холодно. Я оставил вещи в гостинице университета и отправился на анализ крови, который должны были сдавать все иностранцы. В лаборатории сидела женщина лет 50. Она хотела взять кровь из предплечья, но иголка прошла навылет. Больно не было. А другая медсестра в это время ловила муху. Я посмотрел на всё это и подумал: «Куда я приехал? Что это за страна?». Испугался, даже хотел ехать обратно. Когда мы жили в общежитии в Одессе, готовили картошку, рис, яйца варили. Что можно ещё приготовить в общежитии? Тогда я кулинарных талантов особо не проявлял.

Потом постепенно начал привыкать к России. Морозов не боюсь после того, как полгода поработал на Чукотке. Туда меня пригласил Роман Абрамович, с которым я познакомился в Москве, в ресторане, где работал. На Чукотке было интересно: я готовил для иностранных специалистов — американцев, итальянцев. Они получали зарплату по 50-60 тыс. долларов в месяц. Раз в неделю самолёт летал за продуктами в Москву. В общем, для профессионалов-поваров были созданы все условия. Не было политики окупаемости, была политика качества.

— Часто Роман Абрамович ел блюда, которые вы готовили?

— Да. Иногда он прилетал дня на два, иногда — на один. Четыре года назад его любимым блюдом была рыба под соусом. Например, под чесночным.

— Вы привязываетесь к месту, в котором работаете?

— Раньше мне было тяжело уезжать, а сейчас уже привык. Нужно улетать — улетаю.

Молекулярная кулинария

В Иркутск Мигель приехал в апреле прошлого года. «Владелец холдинга «Истлэнд» Сергей Владимирович Ерощенко часто бывал в московском ресторане, где я работал. Ему понравилась кухня, он уговорил меня приехать сюда — поднимать рестораны, которые входят в состав холдинга. Раньше с ними действительно были проблемы. Но сейчас всё постепенно меняется. Мы переделали ресторан «Медведь» в Байкал-Отеле, сейчас он называется «Иркутск». Открыли 10 дней назад ресторан мексиканской кухни «Hola-Mexico», в пятницу-субботу там уже нет мест», — хвастается Мигель. С его приходом в «Иркутск» там появились и новые порядки. Первым делом он отказался работать со старыми продуктами, которые не устроили его по качеству. Потом убедил руководство холдинга приобрести иностранное оборудование на кухню взамен российского.

— Сначала мне предлагали поставить оборудование российского производства, но оно ломается каждую неделю. Совсем как русские машины. Однажды на Горьковском автозаводе мне довелось наблюдать такую картину: мотор, который не помещался, просто забивали кувалдой. С кухонным оборудованием обстоит примерно так же. Кроме того, мне сказали, что на заводах часто крадут серебро, которым должны быть покрыты пластины у плит. В итоге плиты сгорают. Я сказал: лучше купить импортное оборудование, оно будет служить 10 лет.

Помню, когда я приехал, в ресторане шёл ремонт, была какая-то временная кухня, где даже оборудования нормального не было. Я сказал, что в таких условиях работать не буду. Кроме того, в Москве я трудился каждый день, а тут сижу и ничего не делаю. Я пошёл к Сергею Владимировичу и предложил вызвать меня из Москвы, когда всё будет готово. На что он ответил: «Если ты сейчас уедешь, то больше не вернёшься. Поэтому пользуйся возможностью отдохнуть». Я понял, что он прав, и остался.

Сейчас у нас большие планы: мы будем переделывать ресторан «Царский», который находится на Байкальском тракте. Если получится, будем подавать там блюда молекулярной кухни. Планируем открыть ещё два ресторана в Иркутске: один — в латинском стиле, другой — итальянский или испанский. Мы пока над этим вопросом думаем. Испанского в Иркутске пока нет, поэтому, скорее всего, будем делать именно его. Вообще мы будем работать под новым слоганом: «Пионеры качества».

— С чем связана такая активность?

— Наша задача — подготовиться к конкуренции со стороны московских операторов. Думаю, через три-четыре года они будут здесь. Москвичи уже пришли в Новосибирск, во Владимирской области они захватили всё. Им интересен Иркутск. Когда я приезжаю в Москву, меня спрашивают: «Как там? Что там есть? Что там можно сделать?».

Москвичи работают не так, как в регионах. Они сами привозят продукты, а мы же пока работаем через поставщиков, которые накручивают 100-200%. У москвичей есть по 100 ресторанов, у них уже отработана своя система. Нам необходимо создать систему, которая будет соперничать с ними. Мы тоже организуем прямые поставки продуктов из Москвы.

— Многие иркутские рестораны тоже везут продукты из Москвы...

— Я знаю, но они покупают через посредников, никто не работает напрямую. У нас стоимость продуктов будет на 30-40% меньше, чем через фирму. Это позволит нам соперничать с москвичами.

— Вы считаете, рестораны иностранной кухни смогут прижиться в Сибири? Ведь у сибиряков и, к примеру, у мексиканцев разные темпераменты и вкусы.

— Будет качество — будут хорошо приживаться. Самое главное — не экономить на продуктах. Я пробовал делать соус «сальса» на местном сырье — вкус никак не получается, потому что помидоры здесь китайские. Поэтому я использую итальянские помидоры, очищаю их от кожуры, получается вкус более-менее похожий.

— В чём принципиальное отличие молекулярной кухни, которую вы планируете внедрять в Иркутске, от традиционной?

— Молекулярная кухня сейчас модна в Европе. На тарелку выкладываются компоненты, из которых гость

может составить себе блюдо самостоятельно. Обычно этих компонентов шесть-семь. Я хочу привезти оборудование из Испании — специальные баллоны, в них находится пена из овощей. Меню молекулярной кухни выглядит совсем по-другому: отдельно указаны компоненты. Эта кухня приходит в Москву, многие рестораны столицы заинтересованы в приобретении этого бренда.

Проснулся, в душ — и на работу

Главным качеством профессионального шеф-повара Мигель считает терпение и желание учиться новому. «Когда пропадает желание учиться, значит, всё. Повар уже не тот, ничего нового он не придумает. Я каждый день читаю в Интернете, что нового происходит в кулинарном мире», — рассказал он. Умение хорошо готовить — это дар, полагает наш собеседник. «Есть люди, которые схватывают всё на лету. Они быстро определяют вкус. А есть те, которые не понимают, чему они учатся», — пояснил он.

— Вы можете приготовить всё что угодно?

— Да. Итальянская, французская, мексиканская кухня... Кухня в ресторане отличается от домашней. То, что мы делаем здесь, невозможно повторить в домашних условиях. К примеру, соус варим два дня. Потом я из него делаю замороженные кубики, которые затем добавляю в блюдо.

— Можете поделиться рецептом простого, но в то же время изысканного блюда?

— Нужно почистить креветки и поджарить на масле. Для соуса нужно чуть-чуть белого вина, соли, сливки и потёртый чеснок. Очень оригинальный вкус получается. Просто и быстро. Я называю это блюдо «креветки по-королевски».

— Самое сложное блюдо, которое приходилось готовить?

— Фуа-гра. Это гусиная печень. Жарится на очень горячей сковороде без масла. Нужно очень быстро переворачивать его. Дорогое блюдо, килограмм такой печени стоит почти 2000 рублей, а порция фуа-гра — 900 рублей.

Самое дорогое блюдо, которое я приготовил в Москве, стоило 2,5 тыс. долларов. Это была тарелка из морепродуктов на шесть человек. Там были свежие кальмары, осьминоги, устрицы, каракатицы и лобстеры. Они были живые перед тем, как я начал их готовить, поэтому блюдо получилось таким дорогим. Мне кажется, что в Иркутске пока не должно быть очень дорогих блюд, люди к ним просто не готовы. Хотя через два-три года, возможно, иркутяне смогут платить дороже.

— В Иркутске у вас появились друзья?

— Здесь друзей у меня мало, ведь я всё время на работе. Утром в ресторане «Иркутск», потом — «Hola-Mexico». Я живу в гостинице «Байкал-Отель» и работаю в гостинице. Просыпаюсь, иду в душ — и на работу. У меня нет графика. Иногда я на кухне с семи утра до часу ночи. Летом, когда туристов много, мы работаем до двух, а в половину пятого уже встаём.

— Есть сообщество иностранных поваров в Иркутске?

— По крайней мере, я о нём не знаю. Может, просто не успел познакомиться, ведь работаю здесь недавно. Но потребности встречаться с иностранными коллегами у меня нет. Хотя я готов поделиться с ними опытом. У меня нет секретов.

— Легко находить общий язык с российскими подчинёнными?

— Тяжело. У русских богатая фантазия, она выражается в том, что они меняют ингредиенты. Если я кладу в блюдо чеснок, они думают, что его можно заменить луком и это будет лучше. Другие повара делают так, как им скажешь, — в Японии, Таиланде, на Филиппинах. Я учил поваров из «Интуриста», но они всё равно делают по-своему. А я всегда говорю: «Если что-то изменить, получится другое блюдо. Когда я уйду, делайте, что хотите!».

Но мне нравится работать с русскими, они очень трудолюбивые. Проще всего с новенькими из училища. Их можно научить, как надо. Тех, у кого стаж 15 лет, переделать невозможно.

— Чем московские повара отличаются от сибирских?

— Москвичи более шустрые. В Сибири люди очень долго думают перед тем, как принять решение.

Шеф-повар и полуфабрикаты

— Когда вы дома один, что вы готовите?

— Простую еду. Пельмени (улыбается). Когда я в Москве, ем в Макдоналдсе или в пиццерии. Сам люблю восточную кухню, к примеру, суши. Потому что мой дедушка был японцем, он приехал в Перу во время войны между США и Японией.

— Кто в семье обычно готовит?

— Жена, я ей только помогаю. Ей больше всего удаются суп, котлеты, голубцы. Я готовлю редко.

— Как вы познакомились с женой?

— Это было давно, на дискотеке в Москве. Мы тогда были ещё студентами. Супругу зовут Женя, она окончила институт иностранных языков. Свободно говорит по-испански. А вот мой сын Анхель, ему пять с половиной лет (Мигель показывает фотографию темноволосого мальчика на своём мобильном телефоне и, улыбаясь, говорит: «Такой хулиган!»).

— В семье вы говорите по-русски или по-испански?

— На двух языках. Анхель тоже говорит по-испански, но когда чего-то не понимает, переходит на русский.

— Вам, наверное, тяжело вдали от жены и сына?

— Я летаю к ним каждый месяц. Три недели работаю без выходных, потом на неделю уезжаю в Москву. Сейчас полтора месяца у меня не было выходных, потому что мы готовились к Новому году, открывали «Hola-Mexico».

— Часто ли вам удаётся повидаться с родителями?

— Мы разговариваем по Интернету при помощи «видеоконференции» раз в неделю.

— В Иркутске есть возможность для отдыха?

— Было, когда мы ездили на турбазу. Мне было интересно съездить на Байкал. Там очень красиво. Я думаю, что Байкал — одно из самых красивых мест, где я был. В целом мне Иркутск нравится. Здесь можно многое сделать.

— Вы можете поселиться здесь, при условии, что и семья приедет?

— Моя жена не хочет переезжать в Иркутск. Москвичам не нравится провинция. Говорят, что здесь нет метро, а они привыкли ездить на нём часами. В Оренбург и во Владимир Женя тоже не хотела ехать. Да и я своим домом считаю Москву, там я уже столько лет прожил. Мне нравится в России, потому что здесь есть чем заняться. В других странах уже всё сделано, сложно придумать что-то новое.

— Вам близка русская культура — книги, музыка? Какой у вас любимый писатель?

— Горький. Когда я учился в школе, прочитал на испанском «Мать», мне очень понравилось. Потом читал на русском языке. Хорошее произведение.

— Готовы к тому, что вас судьба может закинуть в другую страну?

— Что вы! У меня семья. Куда я поеду?

Биографическая справка

Мигель Паредес родился 23 августа 1958 года в столице Перу — городе Лима. После окончания кулинарного училища на родине два года работал в Германии, потом — в Италии и Испании. В 1988 году приехал в Москву, где окончил электротехнический институт связи по специальности «радиовещание и телевидение». Полгода работал на Чукотке, готовил для специалистов компании «Сибнефть». Затем трудился в филиалах компании «Газпром» в Оренбурге и Владимире. В Иркутск приехал в апреле 2006 года.

Шеф-повар ресторана «Иркутск». Женат, воспитывает сына Анхеля.

Автор: Артур Скальский © "Конкурент" приложение к ВСП IT'S MY LIFE..., БАЙКАЛ 👁 2925 28.01.2007, 12:28
👍 162

URL: <https://babr24.com/?ADE=35578> Bytes: 14202 / 14167 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: @bur24_link_bot

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: @irk24_link_bot

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: @kras24_link_bot

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: @nsk24_link_bot

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: @tomsk24_link_bot

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: @babrobot_bot

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)