

## Для кого в Иркутске поют «СТРИЖИ»?

Почему мы взяли это интервью? Потому что редко в Иркутске встретишь людей, которые готовы говорить об Иркутске со стороны. Причем с такой стороны, какую мало, кто знает...

### Эдуард Кильчаковский. О себе.

Да что я? 47 лет, инженер-энергетик. Работал в объединенном ядерном центре и в центре космической связи, это под Москвой. Потом начались «лихие времена», и в 1997 году я рванул в Америку – начинать новую жизнь. Поехал, как чучмек – 200 долларов в кармане, липовое приглашение, туристическая виза. Я вообще-то поваром становиться не собирался - просто один умный хохол сказал, что во Флориде работать надо там, где есть кондиционер. Это ж тропики! Нет, про кулинарный бизнес я немного знал – папа трудился музыкантом в ресторанах. А потом... Потом думать некогда было – надо было деньги зарабатывать. Пахал на двух работах. Иногда даже спать на пляже приходилось, чтобы не терять время на дорогу домой. Зато многому научился, и стал членом Американской кулинарной федерации и Всемирной ассоциации с номерным сертификатом. Здесь некоторые думают, что, как водительские права в России, это можно купить. Да, но только не в Штатах. Мне понадобилось пять с половиной лет работы по 90 часов в неделю, рекомендации от «дедушек» из Американской Кулинарной Академии, ну, и взнос 150 долларов. Потом в Москве пять лет - шеф-поваром в разных заведениях. А теперь вот здесь, в «Стрижах». Ехал на три месяца – остался почти на год.

### О профессии.

Я выделяю три категории посвящения себя кухне - профессия, ремесло и искусство. Профессионал – это мастер по переворачиванию котлет для гамбургера. Ремесленник – тот, кто посвятил кухне жизнь. Последние - артисты, маэстро, гуру, гении (назовите, как хотите). Их знает мир, и в России таких пока один – он молекулу клубники расщепляет на атомы и подает вам на золотой ложке, и вы будете рады (или не очень) что участвовали в его шоу. Я же ремесленник, но очень крепкий.

### О клиентах и гостях.

В ресторан случайно заглядывают клиенты, а постоянно ходят гости. У «Стрижей» разная публика. Но в основном те, кто в кухне разбирается и понимает, за что платит. Не только иркутяне, кстати, - к нам и из Красноярска, и из Усть-Кута, и из Улан-Удэ, и из Братска специально прилетают.

### О конкурентах.

Может, неприятно это звучит, но, посмотрев вокруг, я стараюсь не покупать еду нигде, кроме «Стрижей», «Киото» и рынка. Как бы это помягче сказать: есть две проблемы – качество продуктов и цены. Японская кухня – она в Иркутске вся от одного поставщика. Интерьер в ресторанах разный, а продукты одни. Ну и не может говядина «Россини» стоить 600 рублей. Если ее готовить правильно, из нужных продуктов, она должна стоить не меньше тысячи! Значит – «пересорт», значит, ресторан «накалывает» своего клиента или плохо разбирается в названии блюд.

### О ценах.

У нас высокие цены? Это бред – в любом пивном ресторане города вы оставите не меньше денег, и за свои же кровные еще и огребете. У нас играет фортепьяно и отсутствует «флэт хэд» фактор, ничто не забивает ваш мозг, и вы можете почувствовать вкус блюда – под «фоно» тазик с салатом не съешь. Что такое «флэт хэд»? Очень просто, это вероятность в заведении получить по лицу. Тема в Иркутске – да и в Москве - неизжитая. В других ресторанах проще: пиво, водка, дым и рок-н-ролл – сильнейшие анестетики, а кулинарные тонкости остаются на последнем месте. И вообще, я считаю – не должны цены в Иркутске быть столь высоки. Нельзя платить деньги за простейшие продукты и обычное приготовление – но до этого здесь дойдут позже. Хорошие машины покупаем, в хорошие фитнес-клубы ходим, одеваемся в красивые шмотки – скоро и правильная кухня перестанет быть опцией. Прогресс и глобализацию нельзя остановить!

## **Про безопасность.**

В чем цель посетителя ресторана? Возвращаемся к категориям поваров. Если клиент идет к повару первой категории, его цель - выжить. Второй – получить удовольствие. Третьей – стать участником шоу. Почему я все время говорю о продуктах – потому что вы кладете их себе в рот, во внутрь себя любимого! Потому ем сам и советую другим питаться там, где безопасно и где можно получить удовольствие. К шоуэманам ходить тоже рекомендую, но не для того, чтоб утолить голод.

## **Про Москву.**

В целом в Москве очень высокий уровень кухни. Но ведь раз на раз не приходится, верно? В одном пафосном ресторане на Тверской гостям подают обычные пельмени «Дарья» под видом домашних - по 460 рублей за дюжину. При этом рассказывают байку, мол, есть специальный повар, он лепит пельмени уже 50 лет, потому они все одинаковые.

## **Про Сибирь.**

Я вообще сюда приехал, чтобы для себя какие-то мифы о Сибири развеять. Развеем. Байкал - красивый, но Мексиканский залив теплее. Есть Листвянка, в которой полно народа и нет туалетов. Ангара - дно еще видно. Солнца много, девушки – красивее, чем в Москве и Киеве вместе взятые, но слегка отморозенные. А мужики иркутские напомнили мне флоридских – извини за грубость - пустобрехи, хотя не все, конечно!

## **Про мажоров.**

Есть такая категория граждан. Кто такие? Это когда деньги уже есть, а ума еще нет. Мажор – это новый «Прадо» с правым рулем. Если есть деньги на «Прадо», то купи левый руль. Таким обычно «гламуру» охота. Хорошие клиенты для многих ресторанов. Но – не для моего! «Стрижи» никогда не превратятся в «гламурятник для мажоров»!

## **О деньгах.**

Я когда сюда приехал, то в деньгах возможно и потерял. Были варианты – поехать в Торонто, или пойти шефом в известный московский ресторан. Здесь не платят больше – но тема интересней и условия жизни лучше. Шикарная квартира, корпоративный транспорт, связь. Слава богу, я уже пережил тот возраст, когда надо было работать на двух работах, чтобы кормить семью.

## **О продуктах.**

Ну, тут у нас просто все самое лучшее. Буратта, молодой итальянский сыр, отбирала жена, она живет в Италии, - мы на нем ничего не зарабатываем, но все равно возим для ценителей. Иберийское мясо черных свиней и сыры эксклюзивно поставляются с рынка Барселоны моим другом Сергеем, бывшим подполковником ФСБ. Пять видов устриц на сегодняшний день, разной жирности и вкуса, из одного региона – Средиземноморье. Канадские лобстеры, а не бретонские омары. Разница? Есть, уж поверь мне. Рыба – из Бостона, а не с Драгомиловского рынка Москвы, охлажденная. С заморозкой стараемся не связываться - разница во вкусе сразу ощущается. В замороженной - дегидратация, потеря влажности и вымывание вкуса при размораживании. В Иркутске омуль на рынке мороженный, а у меня морской черт из Франции летит - охлажденный. Хозяйева ресторана действительно молодцы – доставка продуктов тут очень хорошо отлажена. У них целый закупочный департамент работает, который занимается пересылкой продуктов из Европы и США в Иркутск через Москву, та же рыба прилетает - лед в коробках не успевает растаять. Этой рыбе - сутки, не больше. Иногда конечно, бывают проблемы – неделю назад самолет с продуктами вместо Иркутска улетел в Улан-Удэ. Но ничего, нашли выход - послали туда машину.

Я изначально хотел что-то типа гастрономического бутика, чтобы можно было продавать часть продуктов желающим. Получилось. Продаем.

## **О дорогих блюдах.**

Самое дорогое блюдо у нас - это австралийский охлажденный окунь барамунди, он стоит 350 рублей за 100 граммов. Московская его цена 410 рублей. Дороже - публика не поймет, да нам и не надо. Это большая рыба, ее берут на 4-5 человек. И последний раз люди, которые ее купили, вызвали меня в зал и аплодировали кухне стоя! Вообще - все положительные отзывы о моей работе я слышу в зале, а все отрицательные пишут на сайте [obed.irk.ru](http://obed.irk.ru)....

## О вкусах иркутян.

Иркутск обожает баранину! И отличает нашу австралийскую ягнятину от новозеландской, съедает 400 устриц в неделю и 8 килограммов испанского сыра.

## Об омуле.

Его в «Стрижах» нет. И не будет до тех пор, пока я здесь или не найдется поставщик, гарантирующий качество товара. Кстати, так и напиши: кто решит вопрос с качеством, тот захватит с омулем московский ресторанный рынок. И озолотится. Seriously.

## О недостатках в работе.

Маловат ресторанчик, на 44 места всего, потому и банкеты проводим не грандиозные, на каких я собаку съел, а камерные. И нет шанса научить местных поваров работе с большими объемами, а это дело интересное и прибыльное.

---

Что такое «флэт хэд»? Очень просто, это вероятность в заведении получить по лицу. Тема в Иркутске – да и в Москве - неизжитая.

По секрету – телефон этого импозантного мужчины – 500-500

---

## ОБЪЯВЛЕНИЕ

Доставляем журнал "Иркутские кулуары" нашим читателям. Стоимость доставки 100 рублей. Телефон службы доставки: 8-964-1257227.

---

Весь номер журнала в формате PDF: <https://rubabr.com/kuluar/8.pdf>

Автор: Артур Скальский © Babr24.com ИРКУТСК, 👁 14577 11.02.2009, 14:20 📄 2134

URL: <https://babr24.com/?ADE=50733> Bytes: 8793 / 8588 [Версия для печати](#) [Скачать PDF](#)

 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

## ДРУГИЕ СТАТЬИ В СЮЖЕТЕ: ["ИРКУТСКИЕ КУЛУАРЫ"](#)

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

Автор текста: **Артур  
Скальский.**

## НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](https://t.me/babr24_link_bot)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

## ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto: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](#)