

# Я — шеф-повар!

Как стать профессионалом и почему один из лучших российских специалистов в гастрономии открывает рестораны в Великом Новгороде

18 апреля 2017 года Президент России встречался с представителями потребительских и деловых общественных организаций Новгородской области. В углу «круглого стола» среди десятка местных предпринимателей сидел человек, с которым Владимира Путина уже сталкивала судьба в 1999 году. Наверное, тогда только назначенный председатель Правительства Российской Федерации и не запомнил 18-летнего парня. Через 19 лет они встретились в Великом Новгороде: один из влиятельнейших мировых лидеров и один из лучших поваров России. По-разному, но настойчиво шли они к своему личному успеху. Шеф-повар Анатолий БРАТУХИН в эксклюзивном интервью «НВ» рассказал о времени, о себе и о пути к признанию.



— Так кто такой Анатолий Братухин?

— В большей степени я человек, который занимается гастрономией. Родился в Перми. Долгое время жил в Ленинградской области, потом переехал в Санкт-Петербург. Теперь работаю в Великом Новгороде.

— Когда поняли, что гастрономия — это ваше?

— Это увлечение началось с игры, с хобби, если хотите. У уже в детском саду маленькие «банкет» устраивал для своих друзей. Дома у меня был ресторан, куда приходили мама с папой, а сестра была официантом. Я делал блюда, даже не зная, как они называются.

— А когда это переросло в профессию?

— В 24 года я стал заниматься профессионально гастрономией. На повара не учился. Мой опыт прошёл через кухни. А закончил я экономический факультет Института бизнеса и права, стал специалистом в области коммерции. Даже занялся строительным бизнесом. Но, видимо, не судьба: мы разошлись со своим партнером. А в конце 2003 года я стал корабельным коком. Знакомый позвал, знал, что я хорошо готовлю. Ходил под российский флагом по южным морям: Израиль, Италия. Сбылась мечта детства — путешествовать. Когда вернулся на сушу, устроился работать поваром в кафе на Обводном канале (Санкт-Петербург). С этого уже и начинается профессиональная карьера. И было это в 2004 году.

— А как вы убедили хозяина кафе вас взять без профессионального образования?

— Есть история Эскофье — короля поваров (Жорж Огюст Эскофье — французский ресторатор, критик, кулинарный писатель, популяризатор традиционной французской кухни). Он тоже нигде не учился. Подростком пришёл на кухню к дяде и стал самым знаменитым поваром. И никто никогда не создавал того, что делал он.

— Вы же не пришли и не сказали: я — Эскофье!

— Сейчас могу прийти и сказать: я — шеф-повар! А тогда про Эско-

Французский ресторан перевернул мой внутренний мир в отношении к гастрономии полностью

фье ничего не знал. Когда пришёл с моря, окончил двухнедельные курсы поваров. Но уже понимал: то, что мне дают готовить, можно готовить лучше. С этого момента у меня начался карьерный рост. И зарплата была большая. На тот момент я получал больше, чем сейчас платят поварам. Но тогда для меня это была просто работа.

— А когда Анатолий Братухин стал тем, кем мы сегодня его знаем?

— В 2005 году я устроился в ресторан французской кухни. И тогда я понял, что люблю своё ремесло. Я увидел то, что не видел до этого никогда. Это перевернуло мой внутренний мир и отношение к гастрономии полностью: как это должно выглядеть на тарелке, какие должны быть вкусовые ощущения, как правильно работать с мясом, с овощами, как их правильно хранить. И я становлюсь су-шефом (су-шеф — второе лицо в иерархии руководителей кухни, правая рука, важный и незаменимый помощник шеф-повара). Слава Богу, у меня хватило организаторских способностей, и начался мой управленческий рост. Я работал в хорошем ресторане, в котором всегда было много посетителей. Это одно из мест, которое до сих пор в моём сердце. Таких ресторанов мало. Я отработал при-

пузское заведение. Так на проектах я отработал три года. Мне предлагали переехать в Москву, но я отказался.

— Когда пришло признание?

— Я считаю, что признание пришло в 2012 году, когда я стал призёром конкурса «Лучший по профессии среди поваров Санкт-Петербурга и Ленинградской области». Никто не верил, что я смогу. Очень хотел показать судьям, что умею. Но катастрофически проигрывал по времени потому, что не хватало ни навыков, ни опыта. За это некоторых участников конкурса просто отстраняли. Мне же дали третье место. Почему? Потому что то блюдо, которое я приготовил, не готовил никто. Это была классическая высокая кухня. Меня даже спрашивали — ты что, готовишься к «Золотому Бюксу»? Это самый престижный международный кулинарный конкурс, который нередко сравнивают с Олимпийскими играми в гастрономической сфере. Знаменитые повара России тогда сказали: мы думали, что уже ничего нового не увидим.

— Что привело вас в Новгород?

— В 2012-м я работал на две очень крупные международные компании. А потом меня пригласил в Великий Новгород Артем Горелов. На тот момент здесь у него открывалось два заведения. Я приехал и начал работать.

— Чем заманил?

— Не заманивал. У меня были личные определённые обстоятельства.

— Вот так просто приняли предложение и уехали?

— Не совсем. Я приехал лишь на разведку, но остался. Достаточно успешно отработал три года, когда мне предложили проект в Москве. Я уже был весь в мыслях там, когда получил предложение открыть ресторан русской кухни от моего знакомого и ученика Алексея Фадеева. В Санкт-Петербурге у него кафе «Изда Русская Кухня». Я сказал — давай сделаем это в Новгороде. Здесь было поле для работы и свои плюсы. Он согласился, и мы начали строить «All Ready FoodHouse & Mix-Va». Основная идея: человек пришёл и демократично в современной атмосфере, с хорошей музыкой, неплохим обслуживанием, заказал первое, второе, третье, купил вечером бокал вина и довольный ушёл. Уже через три месяца мы вышли на безубыточность. И это без дотаций, без чьей-либо поддержки. Была только изначально вложенная сумма. А еще через несколько месяцев я уже выплачивал премии сотрудникам из заработанного сверх плана.

— В Новгороде чувствуется сезонность ресторанного бизнеса?

— Очень сильно чувствуется туристический сезон: это конец апреля — май, майские праздники по сентябрь. Тем более это лето холодное было, и мы потеряли процентов семь возможной прибыли.

— Но на «All Ready» вы не остановились.

— В процессе работы всегда появляются новые идеи. Можно ещё что-то создавать. Так появилась кондитерская лавка «Трюфель». Но любой проект требует серьёзных денег. На один документ уходит только от 500 тысяч рублей, та же систе-

ма вытяжки стоит тысяч 200. Если на сбор и оформление документов у тебя нет времени, значит, нужен человек, который будет этим заниматься. А ему тоже надо платить. Заказать дизайн нового заведения — от 150 тысяч рублей. Так миллиона не хватит.

— Где дизайнеров находите?

— «All Ready» мы делали с питерским дизайнером, а «Трюфель» уже совместно с новгородским. Но опыт работы с дизайнерами таков, что 50 процентов их работы ты делаешь сам. Надо постоянно всё обговаривать. Вот сейчас планируем открыть третье заведение и уже два месяца работаем с дизайнерами над обликом.

— Что это будет за проект?

— Это будет демократичное заведение. Круто будет.

— На кого ориентировано, на туристов?

— С учётом. Но я не могу полностью подстраиваться под туристов, потому что основная масса наших гостей — жители Новгорода. Если правильно работать, то всё будет хорошо.

— Что значит правильно работать?

— Когда есть концепция, от неё нельзя уходить в сторону. Иначе всё — конец. Дальше: если ты готовишь итальянскую кухню — готовь её хорошо. Чтобы люди знали, что могут тут получить. Не надо в русскую кухню включать салат «Цезарь». Готовишь тушёнку — готовь хорошо. Есть печь — готовь в печи. Это первое. Второе — оптимизация хозяйства, правильное использование средств. Начиная от денег, заканчивая кадрами. Команда — это очень важно.

Не надо в меню ресторана русской кухни включать салат «Цезарь»

— Вы навсегда покинули кухню как шеф-повар? К плите не вернетесь?

— Ответить сложно, жизнь по-разному может распорядиться. Сейчас больше времени уделяю управлению.

— А кто у вас в семье готовит?

— Жена (смеется). Она у меня классный кулинар.

— И не тает?

— Бывает. Но могу сказать, что в новом заведении буду контролировать кухню.

— Вы считаете, что рынок Новгорода ещё недостаточно насыщен ресторанами и кафе?

— Вот гостиницами он точно не насыщен. Хорошими, качественными. Ресторанов достаточно много, они ещё будут открываться, закрываться, но плотность, конечно, будет не такая, как в Санкт-Петербурге. Здесь для многих это семейный бизнес. Человек открыл и сам работает. Если бы у меня это было семейным увлечением, я бы открыл небольшой ресторан русской кухни и готовил. В бизнесе должно быть всё чётко и системно.

— Уезжать больше не собираетесь?

— Приглашают даже сейчас. У моего знакомого 27 ресторанов, ему нужен сильный руководитель. Я отвечаю, что не могу — у меня свои проекты.

— Вам друзья из столиц не говорят: что ты здесь делаешь?

— Говорят.

— И ваши планы Новгородом не ограничиваются?

— Если говорить о бизнесе, то да. А здесь я вижу какой-то сетевой проект. Для меня любое дело — это не просто способ заработать. Заработать я могу просто с учётом своих знаний и умений. У меня есть проекты, которые мне не приносят доходов, но они мне интересны. Например, «Русский шеф». Это информационно-ресторанный паблик, в котором участвуют шеф-повара со всей России. Я его реализую на свои средства. Стать его участником может любой шеф-повар, ресторатор, производитель русской продукции, и бармены в том числе, независимо от города, в котором они работают. В каждой региональной кухне есть свои оригинальные рецепты.

— А какая она — новгородская кухня?

— Есть «Домострой», который воспел новгородец, протопоп Сильвестр. Новгородская кухня — она насыщенная. Ганзейский город, сюда привозилось много идей и мыслей.



Перепёлка в двух вариациях с перлотто, баклажановой икрой и тывкеным крокетом сделала Анатолий Братухина призёром конкурса «Лучший по профессии» среди поваров Санкт-Петербурга и Ленинградской области в 2012 году



Как блюдо должно выглядеть на тарелке — это мастерство



Пока управление бизнесом не забрало всё время шеф-повара



«Когда я проводил тренинги для студентов Новгородского торгово-технологического техникума, я понимал, что им дают ту же программу, что давали в 90-е. Нет её уже. Сейчас все перешли на SaaS и WorldSkills»



Искусство шеф-повара всегда связано с какой-то магией