

Алина
БЕРШВИЛИ

С видом на кремль,

или Как два критика и один журналист чуть не съели «Баржу»

Не верьте тому кто скажет вам, что трудно и скучно искать лёгкие пути к вершинам гастрономического блаженства; он, вероятно, никогда не страдал от изжоги! Человек же, умудрённый опытом, согласится с тем, что при выборе заведения всегда лучше довериться ресторанным экспертам. Легко сказать, резонно ответить вы, но что делать, коль таковых в Новгороде нет и некому своей честностью и неподкупностью навевать ужас на местных рестораторов или, напротив, поощрять их своей аргументированной оценкой!

Свято место пусто не бывает, ответу вам я. В ноябре Великий Новгород подвергся тщательной инспекции со стороны гендиректора одной из московских IT-компаний, гурмана-автоматизатора Виктора ЧЕРЕДНИЧЕНКО. Мы с Виктором Николаевичем познакомились и, узнав о том, что он о ведении ресторанного бизнеса знает буквально всё, пришли к обоюдному решению: нашумевший проект «Голодный и злой» достоин реинкарнации!

Стартовать эксперт Чередниченко решил с ужина в ресторанном комплексе «Фрегат Флагман» и пригласил составить себе компанию автора этих строк, а также, в качестве special guest star, публициста Дмитрия СОЛЕЙ, занимающегося изданием специализированного ресторанным гида в одном из российских регионов вот уже 8 лет.

Воскресение Цезаря

Ресторан «Баржа» на «Фрегате», как и любой ресторан в Новгороде на заре рабочей недели, — полупустой. Мы углубляемся в меню, а Дмитрий Солей, наткнувшись на одной из страниц на бефстроганов, замечает:

— Помнится, когда в прошлый раз я пригласил Виктора в Калугу на ресторанный премию, мы пошли в один из местных ресторанов, и он заказал бефстроганов. «Но почему?» — спросил я его. «Бефстроганов — на вид очень простое блюдо, которое сложно приготовить правильно. Зато именно по нему можно понять уровень заведения», — ответил он.

— Вы хотите сейчас бефстроганов заказать?

— Не думаю, — штудирует Дмитрий наметанным глазом «флагманское» меню, — меня привлекают в поездках местные специалитеты из произведённых в регионе пребывания продуктов: вот тут меня заинтересовали ильменский судак горячего копчения и, возможно, фермерский салат с индейкой.

Следующие несколько секунд проходят в молчании, как вдруг девушка-официант с грустью нам заявляет, что судак закончился. Солей продолжает скользить взглядом по меню и находит «Цезарь».

— Ты — сектант? — не утерпел Виктор.
— В смысле?
— Стейк — из индейки, салат — из индейки...
— Да нет, меня просто заинтриговало то, что стейк — из фермерской индейки, хочу сравнить с индейкой в салате. По идее, фермерская будет деликатнее и сочнее, если шеф не «убьёт».

— Думаете, индейка чем-то отличается?
— Она обязана отличаться, поскольку про салат не сказано, что он из фермерской. Кроме того, фермерская подразумевает, скорее всего, региональное происхождение, т.е. поставщики этого продукта могут быть разными.

Увы, прокомментировать эту догадку официантка не смогла, однако наш приглашённый эксперт и гурман легко уловил разницу между индейкой в стейке и в салате и за последней признал её фермерское происхождение. За что «Барже» — безусловный плюс!

Фото
Сергей БОЦАРЕНКО

Честно говоря, эти медальоны с говядиной в беконе оказались непрожаренными. Но это-то и прекрасно, уверяет эксперт Чередниченко

— Странно, что он тут есть. Его же похоронили несколько лет назад на Gastreet'e в Сочи, — как бы невзначай замечает эксперт.

— Есть такой ресторанный форум «Gastreet», — поясняет Виктор, — довольно эпатажный. В прошлом году на нём действительно схоронили салат «Цезарь», а в этом году — караоке. Ежегодно организаторы этого экстравагантного действия хоронят какой-либо ресторанный «моветон».

— Ну, с караоке-то они, пожалуй, еще и приподнялись. Надо было раньше это сделать.

— Да, они вытащили на улицу караоке-машину стоимостью в 200–300 тысяч рублей, и до 7 вечера все желающие могли в неё петь. Затем со словами «а теперь твоя песенка слета» её распилили на части бензопилой, сложили всё это в гробик, унесли его на плечах в катафалк и отправили на кладбище.

— И поделом. Но «Цезарь»-то им чем не угодил?

— Да надоел он уже всем!

В общем, как вы поняли, салат «Цезарь» за нашим столом никто не заказал. Тем более что подошедшая к нам официантка сообщила, что по понедельникам на «Барже» — скидка 50% на всё гриль-меню. Таким образом, Виктор Чередниченко остановился на медальонах с говядиной в беконе (прожарка well done), лепёшке с вялеными томатами и сыром фета; я заказала стейк из индейки, чизкейк и кофе, а Дмитрий Солей к домашним чипсам, пиву и салату из индейки добавил такой же фермерский стейк из индейки, как и у меня.

— Ты — сектант? — не утерпел Виктор.

— В смысле?

— Стейк — из индейки, салат — из индейки...

— Да нет, меня просто заинтриговало то, что стейк — из фермерской индейки, хочу сравнить с индейкой в салате. По идее, фермерская будет деликатнее и сочнее, если шеф не «убьёт».

— Думаете, индейка чем-то отличается?

— Она обязана отличаться, поскольку про салат не сказано, что он из фермерской. Кроме того, фермерская подразумевает, скорее всего, региональное происхождение, т.е. поставщики этого продукта могут быть разными.

Увы, прокомментировать эту догадку официантка не смогла, однако наш приглашённый эксперт и гурман легко уловил разницу между индейкой в стейке и в салате и за последней признал её фермерское происхождение. За что «Барже» — безусловный плюс!

Как избежать вкуса подошвы

— Виктор, теперь ваша очередь обосновать свой выбор!

— Прежде всего расскажу, почему я не взял тот же «Рибай». Дело в том, что у моей фирмы в клиентах — одна московская сеть, которая специализируется на стейках; у них их порядка 20 видов. Я стейки в другом месте никогда не заказываю, всё равно это бу-



Виктор
ЧЕРЕДНИЧЕНКО,
гендиректор
системного
интегратора
в сфере хорека
Vimtex, помогает

клиентам автоматизировать рестораны, бары, кафе, гостиницы, развлекательные центры и прочее, прочее. Знает толк в высокой кухне, с лёгкостью определяет идеальную прожарку для любого мяса и из правильной ли муки выпечен французский круассан.

дет не то качество. А вот медальоны в беконе мне любопытно попробовать. Для тех же, кто захочет в ресторане заказать стейк, я дам совет. Обязательно спрашивайте, какую прожарку они рекомендуют, потому что для каждого мяса есть своя рекомендованная прожарка. Есть стейки, которые ни в коем случае не надо делать well done, просто потому что они будут жесткие, как подошва. Или вот реррег-стейк можно и нужно заказывать medium rare.

Следующие полчаса прошли за обсуждением вида с «Баржи» на Новгородский кремль, и Виктор с Дмитрием поочередно отдали ему должное, мимоходом заметив: в любом европейском городе такой шикарный вид сулил бы существенную прибавку к сумме чека.

— Виктор, любопытно узнать у профессионала, что ваш главный IT-продукт g_keeper даёт ресторатору помимо того, что последний видит, сколько и где у него воруют?

— Автоматизация помогает понять слабые и сильные стороны заведения. Наше программное обеспечение (g_keeper) — общепризнанный лидер на российском и мировом рынках. Он автоматизирует все клю-

чевые процессы в ресторане: управление кассой, складом, финансами, персоналом, кухней, видеонаблюдением, резервами столов. По сути, мы помогаем эффективно управлять себестоимостью, правильно организовывать закупки и контролировать действия персонала. В том числе — чтобы не разочаровывать клиента, обещая судачку, которого сегодня не оказалось. На самом деле это нормально, что чего-то из меню нет в наличии. Но официант об этом должен знать заранее и превратить минус в плюс: например, рассказав, что судачки нужны только самые свежие, а именно сегодня поставщик не обеспечил поставку. Есть, конечно, и другие программы, подобные нашей, но то, что они несовершенны, нередко понимаешь лишь тогда, когда банкротство близко. Не доводите до этого! Выбирайте VIMTEX!

И о главном

Эту тему, конечно, можно ещё продолжать, но в этот момент на наш столик начинают поступать первые блюда. Дмитрию Солей приносят салат с индейкой. Без приборов. Абсолютно без приборов. Поэтому первый кусок индейки он отправляет себе в рот рукой.

— Дмитрий, это конец всему?!

— Да ладно... Посмотрим ещё. Я говорю о ресторанах либо хорошо, либо никак. Если совсем уж плохие кухня, обслуживание, я не включаю такое заведение в свой пид и не комментирую.

Спустя несколько попыток дозваться официанта Дмитрий наконец-то получает свои приборы вместе с извинениями, как и положено.

— Если говорить о сервисе в Новгороде, то он меня немного удручает, — признаётся Виктор. — И это касается не только «Фрегата», но и всех других мест, где мне удалось побывать. Здесь путают сервис с вежливостью. Никто из официантов не следит в зале краем глаза за клиентом. Официант вообще может оставить зал и появляться только по мере выдачи готовых блюд с кухни. Нет школы сервиса: в официанты идут как на временную работу, и это — типичная картина по всем российским регионам.

— А медальоны-то вам понравились?

— В целом — да. Хотя это — далеко не well done, как я просил, скорее — medium rare. Но я не в претензии, потому что вижу, что это мясо надо жарить именно так, иначе оно потеряет свои вкусовые качества. Так что шеф-повару спасибо.

— Дмитрий, а индейка?

— Таёт во рту. К тому же подача интересная. Вот только домашние чипсы надо было принести перед салатом, к пиву, а не после салата. Отдельно отмечу новгородскую водку. Калужский ликёро-водочный завод «Кристалл» давно почил, а ваш держится. Молодцы!

— Тем не менее, добавив к вашим отзывам моё удовольствие от чизкейка, можем сказать, что «Голодный и злой» рекомендует ресторан «Баржа» на «Фрегате»?

На этот вопрос оба сытых и подбодренных критика ответили утвердительно, предположив, что для Новгорода в текущий момент времени у данного заведения уровень выше среднего; однако, чтобы быть № 1, следует совершенствовать не только сервис и автоматизацию, но и всё остальное.

Проект «Голодный и злой» оценил ресторан «Баржа» на «Фрегате Флагман» в следующих позициях по 10-балльной шкале:

- 1. Обслуживание: 6 баллов.**
— Но только потому, что в других ресторанах не лучше, — привёздил Виктор Чередниченко.
- 2. Дизайн: 7 баллов**
— Дизайн не совсем вытнанный, — уверен Дмитрий Солей. — Хочется больше аутентичности и внимания к мелочам, икеевские полочки тут совсем лишние.
- 3. В отношении качества кухни все были единогласны: почти 8 баллов!**
- 4. Соотношение цена — качество: 8 баллов.**