



Алина
БЕРИАШВИЛИ

Зачем в XXI веке брать «Телеграф»?

Чтобы поесть французских круассанов ТЧК

Когда зима не только началась, но уже немного и надоела, не стоит искать изящных причин, чтобы среди рабочей недели позавтракать вне дома. Сделайте это просто так. К тому же, если отправиться завтракать не в восемь утра, а ближе к одиннадцати, есть все шансы почувствовать себя богемой. Весьма душевительное ощущение в любой из зимних месяцев, когда и шапки, и простуды, и это вот всё.

Но, простите, я отвлеклась. Ибо совсем не из-за сопричастности к жизни богемных слоёв общества мы — уже хорошо знакомые читателям «НВ» гурманы Виктор ЧЕРЕДНИЧЕНКО, Дмитрий СОЛЕЙ и я — отправились в кафе этим декабрьским утром. Сколь строгая, столь и справедливая наша компания продолжает инспектировать места общественного питания Великого Новгорода. В этот раз мы, как учит нас история, решили взять «Телеграф».

Яичница как первооснова

Бессмысленно спорить, что было раньше: яйцо или курица, раз очевидно другое: яичница — вот одна из важнейших первооснов завтрака. А ещё лучше — яичница из трёх яиц с беконом и помидорами. Именно эту позицию из меню и озвучил быстро подоспевшей к нашему столику официантке Виктор Чередниченко.

— Поджарьте, пожалуйста, на сливочном масле, — уточнил эксперт.

Также к своему заказу он добавил французский классический круассан с малиновым вареньем и чёрный чай «Ассам» без добавок. Не отказался от круассана, но на этот раз с шоколадным соусом, и Дмитрий Солей, основная же позиция заказа и у него, и у меня совпала — это были тосты с начинкой из лосося и сливочного сыра. Из напитков Дмитрий выбрал американо, я — капучино.

Завтрак — важнейшая, но далеко не самая воспеваемая в русской культуре трапеза. Вероятно, причина такого полужабвения кроется в том, что завтрак должен быть не только сытным, но и быстрым. Тем не менее нам, пока мы ждали заказ, пришлось коротать время в разговоре на околокулинарные темы. Началось с того, что среди специальных предложений «Телеграфа» Виктор Чередниченко обнаружил грог. Как утверждало меню, сваренный по авторскому рецепту барменов «Телеграфа».

— О том, почему грог называется грогом, я узнал в 10 лет, — заметил Чередниченко. — Мне тогда подарили книгу Хельмута Ханке «На семи морях», посвящённую великим плаваниям и морякам-первооткрывателям.



Дмитрий СОЛЕЙ,
издатель,
учредитель
проекта
«Ресторанная
премия Калуга»,
основатель

«Ресторанного гида Дмитрия Солей», победитель кулинарного конкурса «Золотой чапельник-2014», автор популярного канала «СолейМолей» на Ютуб. Дмитрий перевёл на русский язык огромное количество статей гастрономической энциклопедии Larousse, не любит, когда его называют ресторанным критиком, и тем не менее в Новгород был приглашён именно в таком качестве.



Фото
Алины БЕРИАШВИЛИ

Яичница — самый классический завтрак всех стран и континентов

Так вот там было написано, что в XVII–XVIII веках в рацион английских моряков входило полпинты рома, который использовали для профилактики цинги. Уж не знаю, помогал ли он от этой болезни, но проблемы с пьянством на кораблях периодически возникали. Поэтому один из адмиралов приказал выдавать ром, разбавленный горячей водой и лимонным соком. А прозвище у этого адмирала было Старый Грог, по нему-то и стали называть этот напиток.

— А адмирала почему звали Грог? — любопытствовал Дмитрий Солей.

— Вот это я точно не помню, но это прозвище было связано с его одеждой.

— Минуточку! — Дмитрий ненадолго углубляется в свой смартфон и затем сообщает. — Действительно, был такой адмирал Эдвард Вернон, а Грогом его прозвали, потому что он любил прогуливаться по палубе в непогоду в старой непромокаемой накидке из фая (с английского — grogan cloak, сокращённо — grog). По крайней мере так нам сообщает Википедия.

— Всегда готов отдать должное Википедии. Она выручает, — говорит Виктор. — Но книгу, о которой я рассказал, рекомендую к прочтению всем мальчишкам в возрасте от 10 до 13 лет.

— Впрочем, грог как-то не принято пить за завтраком. Поэтому у меня вопрос по яичнице, Виктор: почему именно на сливочном масле?

— Когда готовишь яичницу на сливочном масле, то его вкус уходит в процессе жарки, и ты уже ешь именно яичницу, а если жарить на растительном, то его вкус сохраняется, и будут уже совсем другие вкусовые ощущения. Ну а бекон и помидоры — это святое для яичницы.

Круассан и немного снисхождения

Затем принесли яичницу и тосты. Что тут сказать? Всё было и вкусно, и красиво. Поэтому дискуссия, совершенно неожиданно для меня, развернулась именно вокруг круассанов.

— Я десять лет назад работал на очень серьёзном производстве, где шеф-кондитерами были французы. Поэтому я хорошо знаю, как готовится настоящий французский круассан. Я знаю его вкус.

— Что же, его обязательно француз должен готовить?

— Нет, любой повар может этому искусству обучиться. Важно помнить, что во французском круассане должно быть очень много сливочного масла и мука высшего сорта. Даже, скажем так, высшего из высших. Я помню, как бушевал Франсуа, когда случайно покупалось не то масло, которое он про-



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 был выпечен французский круассан.

сил. Он натуральным образом кричал: «Завтра круассанов не будет!».

— То есть судить телеграфские круассаны вы будете строго.

— Нет, я буду снисходителен.

— Это приятно слышать, потому что мне, например, кажется странным, когда в России ищут настоящую итальянскую пищу или французский круассан.

— С одной стороны, я точно знаю, что их можно найти. Но с другой, адаптировать некоторые блюда к отечественным реалиям — это нормально. Например, ту же самую карбонару. Ведь мы не едим итальянский её вариант, он безвкусный для нас. Мы едим вариант американский — со сливками. А итальянцы для соуса карбонара используют тот же бульон, в котором они варили пасту. Это касается и многих других кухонь. Ска-

жем, настоящую корейскую кухню большинство россиян есть не смогут, поэтому её адаптируют. А вот французский круассан адаптировать не надо, он и так прекрасно подходит под наш менталитет.

Мы не жалеем ни о чём

— А здешняя музыка вам нравится?

— Нет! — восклицает Дмитрий Солей, словно только и ждал этого вопроса. — Ну ладно, сейчас играет Фрэнк Синатра, но до него был Владимир Маркин «Я готов целовать песок, по которому ты ходила». Как вообще их можно сочетать? У меня в целом от «Телеграфа» остается небольшое ощущение недосказанности. Интерьер продуман концептуально, чувствуется, что на этапе проектирования заведения внимание к мелочам у владельцев было, но есть ли оно теперь? Я не уверен. Вон на потолке торчат провода. Их можно очень быстро и недорого скрыть за какими-то элементами декора. Но никто этого не делает. Может, вообще не замечают? Кроме того, из концепции этого заведения выбиваются и поленья при входе. Каким образом дрова соотносятся с телеграфом?

— При этом внимание к мелочам для бизнеса очень важно, — согласен Виктор Чередниченко. — Сейчас многие жалуются на спад продаж, на кризисные явления, и очень часто рестораторы не понимают, что экономия — это первое убийство бизнеса. Не надо экономить на качестве продуктов, не надо жалеть средств на то, чтобы убрать эти ужасные провода. Надо вкладывать в развитие, автоматизировать, вести управленческий и товарный учёт. Внедрять новые системы, ускоряющие обслуживание гостей, например, ПО «Мобильный официант», которое позволяет ускорять обслуживание и вносить заказ в систему, не отходя от стола с гостями. Компания Vimtex, которой я управляю, как раз и может помочь ресторатору решить все эти вопросы.

За этими разговорами круассаны оказываются съеденными.

— Ну что же. Хорошая булочка, близкая к круассану, — резюмирует знаток круассанов Чередниченко. — Масло и мука, конечно, не те, но я не буду придираться. В целом вкусно. Единственный мой совет заведению: круассан не надо ничем посыпать, он самодостаточен сам по себе.

— От меня — огромный плюс «Телеграфу» за то, что соус к круассанам они подают отдельно, и всё-таки это не круассан точно, — замечает Дмитрий Солей.

На этой скорее мажорной ноте в кафе начинается играть нетленная «Non, je ne regrette rien»*. И критики наши, лишь только притворяющиеся злыми в минуты голода, соглашаются с тем, что они тоже ни о чём не жалеют. Как долго ресторанный критик может оставаться добрым, вы узнаете в самое ближайшее время, пока же заходите в группу «НВ» ВКонтакте vk.com/novvedomosti и голосуйте за заведение, которое, на ваш взгляд, в следующий раз должен будет проинспектировать гурман-автоматизатор Виктор Чередниченко в компании с рестораторами, шеф-поварами и другими гуру ресторанный бизнес.

* Нет, я не жалею ни о чём (фр.).



Проект «Голодный и злой». Кафе «Телеграф» в следующих позициях по 10-балльной шкале:

1. Обслуживание: 5 баллов.

— Я устал повторять, что в Новгороде во всех местах, где я бывал, официантов приходится громко звать и потом долго ждать. Они путают сервис с вежливостью, — вздыхает Виктор Чередниченко.

2. Дизайн: 8,5 баллов.

— Это тот случай, когда небольшие недостатки складываются и создают плюс. В этом кафе приятно находиться, — согласились оба критика.

3. Качество кухни: 8 баллов.

— Недостатки, конечно, есть, но они несущественные. В целом — вкусно, — резюмировал Дмитрий Солей.

4. Соотношение «цена — качество»: 8 баллов.