

АВТОР: АННА КРЕЙЧМАН

ФОТОГРАФ: АНТОН КУЗНЕЦОВ, НИКА ГОРБУНОВА

Ангел vs Демон Vivat!

ЭММАНУЭЛЬ РИОН.
КОНДИТЕР КАФЕ
«ПУШКИНЬ»,
35 ЛЕТ.



MY WAY

Моя цель – не в том, чтобы удивить. Не в эстажетах. Я готовлю так, чтобы десерт получился вкусным, и именно этот критерий – вкус – лежит в основе каждого рецепта. «Удивить» ради «удивить» – это, по-моему, не очень правильно. Вот, например, мы начинаем создавать десерт на основе ванили, и начинаем добавлять к этому основному вкусу небольшое количество других ингредиентов, которые смогут улучшить, подчеркнуть аромат ванили, оттенить его по-новому. Но, например, рецепт классического ванильного эклера мы не меняем, потому что он хорош сам по себе, и ему не нужны экстравагантные интерпретации. Эксперименты только испортят вкус.

ВЫСОКИЕ ДЕСЕРТЫ В РОССИИ

Мои методы, мои технологии в России восприняли в принципе неплохо. Мы заняли новую нишу. Здесь больше развита культура хлеба, хлебобулочных изделий, но не десертов. Раньше в Москве, насколько я знаю, вообще не было специализированных магазинов-кондитерских. Были кафе, булочные, но не кондитерские. И сначала приходилось доказывать, что я делаю что-то новое и интересное, и это приживется в России. Первые шесть месяцев были, конечно, самыми трудными. Например, я могу работать над тортом в течение двух месяцев – разрабатывать сочетания вкусов, продуктов, подбирать технологии. А потом в магазине его не покупают – потому что не понимают, что это такое и чем это лучше обычного медовика. Поначалу, еще до открытия кафе «Пушкинь», многие не понимали не только как, но и для чего разрабатывается именно такое десертное меню. Сейчас мы делаем и медовик, и Прагу, а параллельно понемногу двигаемся от массового вкуса в сторону более высокой культуры десерта. И среди покупателей все больше людей, которые заходят в ресторан или кондитерскую, чтобы попробовать оригинальные сладости, новые вкусы.

ВОЛШЕБСТВО КУЛИНАРНЫХ ВИРТУОЗОВ



С ПЕРЛАМУТРОВЫМИ ПУГОВИЦАМИ

У нас бывают заказы, когда просят совместить какие-то конкретные вкусы. Чаще всего в Москве заказывают классику – шоколад, ваниль, карамель. Иногда бывают и довольно странные, на мой вкус, пожелания. Однажды пришлось делать торт, о котором мы с моей командой до сих пор вспоминаем с содроганием. Он состоял из абсолютно несовместимых вкусов – торт на основе медовика, в который попросили добавить ежевику, малину и другие совершенно не подходящие ингредиенты. А потом сверху покрасить в зеленый и голубой цвета. Это было ужасно! Но ничего не поделаешь – заказ...

НЕТ АЛОЭ ВЕРА!

Яркий пример различий в менталитете: мы предложили такой десерт – стаканчики алоэ-вера. Это очень вкусно, легкий и полезный микст, это модный продукт и в Европе, и в Японии, и в моей родной Франции. Но здесь я сделал стаканчик алоэ-клубника – и его не берут. Из этого видно, что ценителей классики никак не меньше 80% (смеется).

ПОЧЕМУ Я ЗДЕСЬ?

Причина того, что я в России, проста – помрачение рассудка. Шучу. Просто мне было интересно попробовать. Здесь я полностью курирую работу кулинарной лаборатории – я сам привожу ингредиенты, разрабатываю рецепты. Конечно, приходится идти навстречу вкусам людей. Но вкусы тоже меняются. Сейчас предпочтения наших покупателей уже франко-русские, именно так, а не русско-французские. Мне интересно привносить что-то свое в традиционные рецепты, открывать людям новые горизонты кондитерского искусства. Моя цель – создавать вкус, который понравится всем, и во Франции, и в Испании, и в Италии, и в Японии. И в России. Мне так кажется, что, если мой подход к гастрономии поймут в этой стране, то его поймут везде (смеется). Я считаю, что моя профессия – это создавать что-то новое, делать приятное людям. Как бы пафосно это ни звучало.



Золотые руки мастера

ЖИЗНЬ СО ВКУСОМ
НА РОДНОЙ ЧУЖБИНЕ



ЖИЗНЬ И РАБОТА

Мне, конечно, тяжело жить в Москве. Я уже немного выучил язык, но совсем чуть-чуть. Объясниться на русском в магазине или с кем-то на улице, конечно, не смогу.

Правда, я знаю английский, но это не очень помогает. Недавно ко мне сюда приезжали родители, мы гуляли по парку Царицыно и зашли в маленький рестораник – так там английского не знал никто! Меню везде только по-русски. И в музеях на английском тоже никто не говорит. Но мне это не сильно мешает – в Москве я в основном много работаю, чуть ли не круглые сутки. А на уик-энды часто уезжаю домой, во Францию. Там я живу, отдыхаю, там проходит именно повседневная жизнь.

УГРЮМЫЕ РУССКИЕ

Здесь люди очень холодные, закрытые. Они не готовы пойти на контакт, как жители многих других стран. С человеком надо долго общаться, как бы докопаться до его сути, тогда он, может быть, будет с тобой более открытым. Но изначально – просто стена, закрытая дверь. Кстати, чтобы зайти в магазин в Москве, часто надо идти по каким-то лестницам, переходам, куда-то спускаться или подниматься. Так же и с людьми...