

В прошлую пятницу мы рассказывали, что в Котласе стартовал первый этап конкурса «Мой любимый ресторан». Он проходит в рамках выставки «Искусство кулинарии-2013», организованной администрацией МО «Котлас» совместно с рекламно-информационным агентством «Евро Экшн» при информационной поддержке «Автордио Котлас», Котласской городской телерадиокомпании и газеты «Двинская правда».

Иван Лазарев:

// Жизнь заставляет отдавать блюдо так, чтобы оно было безупречно! //

Иван Лазарев, шеф-повар ресторана «Ноль, семьдесят пять» г. Санкт-Петербурга, в родной Котлас, где он учился и постигал первые азы профессии, в марте приезжал всего на два дня - специально для работы в составе экспертной комиссии конкурса «Мой любимый ресторан». А пока он был здесь, мы не могли не расспросить его о работе, планах и, конечно, об участии в нашумевшем телепроекте «РЕН-ТВ» «Адская кухня».

- Иван, там действительно была такая морально сложная, если мягко сказать, обстановка, как это показал «Рен-ТВ»?

- Моральное воздействие и было самым сложным на «Адской кухне» - когда на тебя все время давят... Там была комната, где нам задавали вопросы из камеры. Спрашивают и дают на большое: «Ну вот, сегодня вы ужин провалили, и как вы себя ощущаете?» А ты говорить не можешь - плакать хочется... Недаром на проекте работал врач - там были такие срывы! Поддерживали только отношения - мы очень много общались с участниками проекта. Но составу следующего сезона досталось, видимо, еще больше.

- И для чего в вашей жизни была эта «Адская кухня», принесла она как результат какие-то новые возможности?

- Изначально не знал, для чего еду. Что получил от проекта? Может, какую-то известность. Меня стали узнавать на улицах. Не только Котласа, но и Санкт-Петербурга.

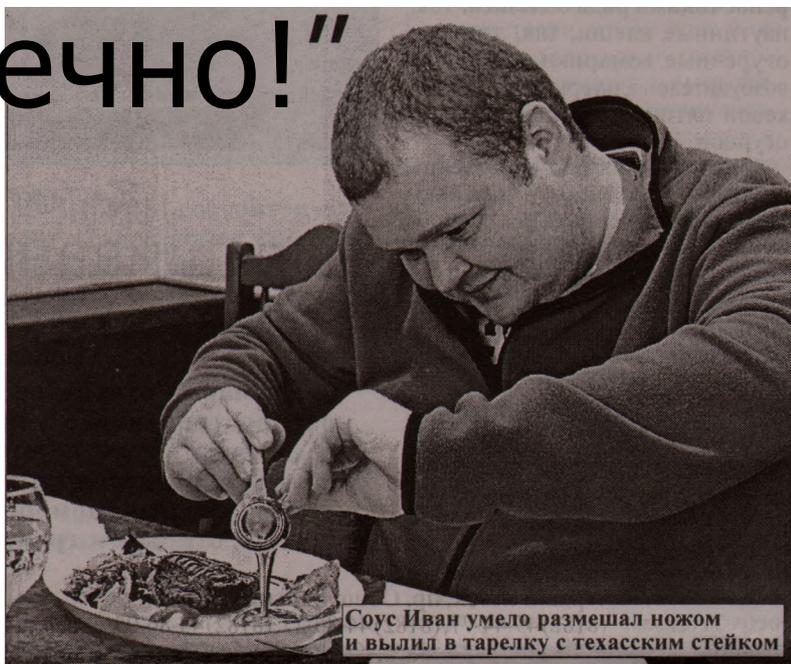
- Что люди говорят?

- «Мы за тебя болели», - это все говорят. Не знаю, насколько это правда. До проекта я работал шеф-поваром (хотя и раньше у меня была известность в небольших кругах - в Петербурге я начал с работы поваром холодного цеха) и сейчас продолжаю им работать, только в другом заведении. Не могу сказать, что оно стало выше уровнем, но хороший ресторан, причем я работаю там с открытия. Конечно, получил навыки на «Адской кухне». Но главное - друзей хороших, с которыми сейчас общаюсь, ребят, девчонок.

- Сейчас у вас какие планы?

Планка ведь повысилась...

- Поехать в Италию, подучиться. Кулинарное искусство бежит, приходится успевать. Чтобы удивлять своих гостей, которые приходят в ресторан, надо очень много учиться!



Соус Иван умело размешал ножом и вылил в тарелку с тейк-оутом

- Мужчины, как правило, идут туда, где могут достаточно зарабатывать. Ваша профессия сегодня позволяет это сделать?

- Смотря, кто что для себя выбирает. На данном этапе я работаю шеф-поваром - это для меня по большей части хобби. Очень люблю свою профессию, люблю готовить, с радостью прихожу на работу и ухожу домой. Могу провести на кухне ресторана и восемь часов, могу и 15, и получу только радость. Сейчас для меня важно не заработать деньги - это будет второе, а накормить гостей, чтобы они были довольны и сказали: «Иван, ты суперповар, будем к тебе всегда ходить». И ради этих слов я готов работать и работать, удивлять своих гостей!

- А посетители требовательные?

- Конечно! Санкт-Петербург - большой город, очень много конкурентов, жизнь заставляет отдавать блюдо так, чтобы оно было безупречно, начиная с внешнего

вида. Чтобы когда гостю его вынесли, он его глазами «съел»! Из-за такой конкуренции и кухня становится высокой - даже если ко мне пришли на бизнес-ланч, я подаю блюда так, чтобы гость еще не раз пришел, попробовал, удивился: «Как это готовится?» Здесь, в Котласе, все-таки мало конкурентов, рано еще говорить об уровне высокой кухни.

- Но ведь это и от культуры людей зависит. Приходят они в ресторан весело отдохнуть или их привлекает высокая кухня?

- А я надеюсь, что и в Котласе люди начнут обращать внимание на уровень исполнения и подачи блюд в кафе и ресторанах с помощью таких проектов, в каком мы сейчас участвуем. Это тоже для того, чтобы горожане научились понимать, что им должны принести в кафе-ресторане, чтобы это было качественно. Еда - самое близкое для нас, мы каждый день два-три раза в день едим. Это должно быть и очень вкусно, и очень красиво!



Гребешки с чернилами каракатицы, палтус с морепродуктами - одно слово, экзотика!

Читайте в следующую пятницу интервью с заслуженным мастером РФ производственного обучения поваров-кондитеров Светланой Белоруковой, а также то, чем удивляли экспертов в следующем заведении.