

Никола Фанетти: «Важно уважать землю и море, но никогда не забывать о человеке»

Российский ресторанный бизнес выходит на новый уровень работы с фермерами. О том, как с этим обстоят дела у иностранных коллег, мы поговорили с итальянцем Николой Фанетти, который сегодня возглавляет Brace Restaurant (1 Green Michelin star) в Копенгагене.

Текст: Екатерина Стародубцева

Как-то в одном из интервью вы сказали, что в детстве проводили лето на природе и сезонные продукты играли в вашей семье большую роль. Что тогда обычно готовили?

Прелесть моего детства, проведенного с бабушкой и дедушкой, заключалась в заготовках — все, что собирали в саду, мы запасали на долгую зиму. Больше всего запомнились совсем простые, «бедные» блюда — они приобретали особый вкус благодаря использованию ингредиентов, которые я сам выращивал, собирал и обрабатывал. Например, омлет с мятой, диким шалфеем, крапивой и грибами с оливковым маслом. Или суп из крапивы и салями, которую мы делали сами, поскольку у нас в хозяйстве были свиньи.

Ресторан, ориентированный на устойчивое развитие в Дании, и ресторан с такой же философией в Италии — в чем их сходство и различие? Единственное значимое различие — климат. Поскольку в Италии клима-

тические условия значительно мягче, чем в Дании, есть гораздо больше возможностей варьировать ингредиенты и соблюдать сезонность. В остальном я убежден, что устойчивое развитие — концепция, философия, которая не знает границ и может развиваться где угодно. Главное, иметь соответствующий способ мышления.

Чем культура построения отношений с местными производителями в Дании отличается от итальянской?

В Дании мне удалось установить близкие и доверительные отношения с каждым поставщиком. В Италии иметь ресторан зачастую означает получать продукты с больших городских рынков, не имея возможности своими руками выбрать ингредиент, который вы хотите купить. Не так уж часто можно встретить ресторан, где есть свой огород или установлены личные отношения с мелкими фермерами и производителями — с ними можно общаться ежедневно. Такое встречается лишь

в итальянских городках, расположенных в сельской местности или вблизи гор. В то же время мой датский опыт позволил совершенно естественно сотрудничать с фермерами и селекционерами. У меня есть возможность встречаться с ними каждый день, чтобы тщательно отбирать продукты. Такие отношения научили меня разбираться в датских сезонных циклах и в том, когда и какие продукты лучше всего использовать.

С какими трудностями вы сталкиваетесь при работе с местными производителями?

Единственный вызов — климат. Часто неблагоприятные погодные условия, например, проливные дожди, становятся причиной того, что я вынужден менять тот или иной ингредиент или блюдо целиком. Такое случается часто и, когда меню поменяли всего несколько недель назад, превращается в проблему. В то же время это стимулирует, потому что появляется возможность испытать себя и свою команду, принимающую любое мое решение, иногда совершенно безумное. Так что каждая трудность дает возможность учиться и совершенствоваться.

Не могли бы привести конкретные примеры того, как вы используете ингредиенты, чтобы уменьшить количество отходов?

Возьмем цветную капусту. Мы всегда пускаем в дело внешние листья — кладем их в специальную машину, с помощью которой сначала ферментируем, а потом делаем крем. Добавляем его в то же блюдо из цветной капусты для придания ему шоколадного оттен-







ка во вкусе. Туда же идут и оставшиеся листья, которые мы готовим с соленым тестом. Невероятно, чему можно научиться, используя весь продукт. Другой пример — остатки кофе: из них мы делаем комбучу и предлагаем в качестве безалкогольного аккомпанемента.

Как на вас повлияла зеленая звезда Michelin?

Она помогла изменить восприятие Врасе нашими гостями, людьми из отрасли, но прежде всего самой командой. Ожидания гостей относительно кухни, сервиса, своего опыта в ресторане выросли. Теперь они ужинают, сознавая, что уровень высок, и стараются как можно полнее насладиться каждым мгновением. Это была награда за все наши усилия и подтверждение того, что мы движемся в правильном направлении. Постоянная работа и миссия, которой мы служим каждый день, привели к этому важному достижению. Нам еще многое предстоит сделать, и зеленая звезда стала для нас настоящим стимулом для дальнейшего совершенствования.

С чего начать шеф-повару, который хочет, чтобы его кухня вышла на путь устойчивого развития?

Если шеф-повара этого хотят, они уже на правильном пути, доказывая, что уважают продукты и готовы с ними работать деликатно и осознанно. Устойчиво развиваться означает рассмотреть все аспекты, связанные с выбором ингредиентов. Речь идет о качестве, сезонности, отношениях с поставщиками, понимании того, как и где растет тот или иной ингредиент. Для меня самого было важно ездить к поставщикам, встречаться с фермерами, рыбаками, грибниками, изучать природу и окружающий ландшафт. Важно уважать и понимать землю, море и никогда не забывать о человеке. Управление командой — часть счастливого меню. Проявляйте уважение и заботу, мотивируйте и поощряйте команду, чтобы вместе улучшать опыт гостей.

Чего, на ваш взгляд, в настоящее время не хватает фуд-индустрии, что мешает рестораторам и шеф-поварам становиться более экологичными?

Мне кажется, сейчас ситуация изменилась и ориентация на устойчивое

развитие естественна. Мы все становимся более чувствительными к экологии, это больше не роскошь или мода, а настоящая философия, которой нужно следовать. Например, в Дании правительство уже несколько лет пропагандирует «зеленую» жизнь во всех аспектах повседневных привычек граждан. Например, оно поощряет поездки на велосипедах вместо автомобилей, учит детей заботиться об окружающей среде, проводя образовательные программы, посвященные устойчивому развитию, и планирует, что к 2030 году здесь будут использоваться только электромобили. То есть устойчивость — то, к чему сейчас стремится большая часть населения. Питание стало просто следствием этого движения, возможно, самым очевидным.

Что вас вдохновляет в профессиональном плане?

Сложно выделить какой-то один источник. Я часто говорю, что позволяю себе вдохновляться всем, что меня окружает, независимо от того, относится это к гастрономическому миру или нет. Чтение — мощный источник вдохновения, многие жанры литературы питают мое профессиональное творчество. Социальные сети тоже позволяют приблизиться к новым мирам. И, конечно, я вдохновляюсь всеми великими шефами, которые вошли в историю. Все может стать стимулом, главное, чтобы вдохновение не подменялось плагиатом.

Какие самые важные уроки вы усвоили как шеф-повар и владелец ресторана?

Я научился общаться и выстраивать взаимоотношения с командой. Годами искал правильный подход к сотрудникам, чтобы превратить рабочие стрессы из проблемы в возможность для рождения чувства единства. Я вырос как предприниматель на своих ошибках, изучая прошлое и совершенствуя себя для будущего. Еще один важный урок — осознание своих способностей. Оно позволило мне работать и творить на более глубоком уровне, без страха быть слишком оригинальным или недооцененным. Я научился работать и экспериментировать сначала для себя, а уже потом для всего остального мира ●