Практичне заняття 10

План

1. Мода на їжу: як створити успішний ресторан
2. Чим нині живе гастрокультура мегаполісів

Сучасна гастрономія активно розвивається: відкриваються все нові й нові ресторани з унікальними концепціями, де поєднуються непоєднувані інгредієнти, сходяться воєдино кулінарні традиції різних країн і народів. Кулінарія стає способом самовираження поряд з літературою і музикою. На майданчиках спеціалізованих шоу і конкурсів талановиті аматори здобувають популярність і стають шеф-кухарями. Завдяки всьому цьому люди стали приділяти особливу увагу процесу приготування і прийому їжі – як індивідуальному, так і колективному. І на зміну понурому «общепиту» з минулого приходить «сфера гостинності».

Що означає мода в кулінарії? Які тренди найбільш яскраво проявляються в сучасній гастрокультурі? Як зробити так, щоби випадкові відвідувачі ресторану стали його постійними клієнтами, і чому гостя важливо правильно проводити? Цими питаннями задався шеф-кухар **Олександр Жеребцов**. Напередодні свого першого майстер-класу в Києві спеціально для **Mind** він спробував озвучити основні відповіді на них.



У Європі гастрономія – це вже цілий культурний пласт, історія якого обчислюється століттями. А в більшості «пострадянських» країн ресторанний бізнес ще дуже молодий: ставлення до кухарської професії змінилося всього лише років десять тому. Виняток становлять, хіба що, країни Кавказу, де «культура частувань» здавна була основою національних традицій.

**Що змінилося?** Центрами нової гастрокультури стають мегаполіси. Саме тут відбуваються швидкі зміни і найбільш помітно зрощення з міжнародною, глобальною культурою харчування. Життя в мегаполісі динамічне і мінливе. Велике місто вимагає особливого способу життя і харчової адаптації.

Так, наприклад, у жителів великих міст часто немає часу навіть поснідати. Адже що таке приготувати сніданок? Це заздалегідь сходити в магазин, витратити час на покупку продуктів, а потім і на приготування. Багато людей з бізнес-середовища заради економії часу вважають за краще починати свій «харчовий день» у ресторанах і кафе.

Те ж відбувається і протягом дня. Медики навіть говорять про «синдром жителів мегаполісу» – коли люди, не маючи достатньо часу на обід, змушені їсти похапцем, у русі. Багато хто взагалі пропускають важливі прийоми їжі, а приходячи додому, надолужують згаяне.

Високий темп життя у великих містах породив різноманіття фастфуду, що теж впливає на гастрокультуру. При цьому типовий фастфуд з кожним днем все більше проникає в інші сегменти – традиційно ресторанні страви активно рухаються в бік «швидкої їжі».

Безумовно, тут має значення і фінансова складова. Доходи городян в середньому набагато вищі, ніж у жителів передмість. Задають тон і туристи, а також експати з розвинених країн Європи і Америки.

**Що викристалізовується?** Хотілося б підкреслити два основні тренди в гастрономії. Перший – це безвідходність. Якщо кухар може «вичавити» з продукту максимум – то це економіка. Наприклад, ви купуєте лосось, робите тар-тар, стейк, варите з нього бульйон або джюс, зі шкіри робите чіпси – то у вас немає відходів, ви використовуєте продукт по максимуму і зрештою маєте вищу прибутковість.

Другий – за овочами майбутнє. У меню ресторанів зустрічається дедалі більше овочевих страв. Я, звичайно ж, практикую це на своїй кухні. Наприклад, нещодавно робив на одну зі спецпропозицій гратен з трьох коренеплодів з овочевим демі-глясом. Зрозумійте, це та ж сама економіка. Ми знаємо, скільки коштує кілограм хорошого м'яса або риби. Овочі дешевші. А якщо ви підете на ринок і купите їх у бабусі в сезон, то не лише заощадите ще більше, а й будете у потоці «локальної еко-їжі».

Світова кухня завжди буде в тренді. Основні напрямки – це монопродуктові ресторани, такі як «Бургер» і «Лобстер» у Лондоні. Більшатиме, напевно, демократичних ресторанів, і цінник на страви стане трохи меншим. Люди вже почали знатися на їжі і розуміють реальну ціну того, що їм принесли в тарілці.

**Як досягти успіху?** Деякі ресторатори намагаються будь-що дивувати своїх відвідувачів. Але найголовніше – зберігати високу якість страв і обслуговування кожного дня. В Європі люди говорять про ті ресторани, які існують 50 – 100 – 200 років і змогли зберегти ту саму якість їжі і ставлення до гостей, що була в момент їхнього відкриття. Саме за цим людина йде другий, третій, енний раз в один і той самий ресторан. Тому що впевнена – там буде смачно, якісно і комфортно. Адже в ресторанній справі мають значення не лише славетність шефа або вишуканість страв, але й сервіс. Від нього залежить, чи прийдуть гості до вас ще раз.

І тут потрібно зробити акцент на одному малопримітному, здавалося б, нюансі.

Найбільший мінус у наших ресторанах – як гостя проводжають. Як тільки він розплатився – персонал ресторану вважає, що все вже зроблено: відвідувач оплатив рахунок, «на чай» залишив. Чого ще?! Так ось, найголовніше – проводити гостя так, щоб він вийшов і подумав: «Якщо вже й повертатися, так лише сюди». А у нас іноді навіть «До побачення!» ніхто не скаже, поки ти йдеш від столу до гардероба або виходу.

Отже, свіжі продукти, талановитий шеф-кухар, смачне вино і, звичайно ж, гостинність. Крім стильного дизайну, якісного сервісу, смачної їжі і напоїв, потрібно створити унікальну атмосферу, в яку захочеться повертатися і повертатися. Тільки тоді зал буде повний. Такою є формула успіху гарного ресторану.