

Дмитрий Демидов: «Я привёз в Беларусь 300 кг кулинарных книг»



<http://by.holiday.by/blog/1817>

10 июля 2013 Текст: Юлия Лыткина, Фото: Денис Усенко, Кронон Парк Отель

Новый 2013 год ресторан [Кронон Парк Отеля](#) встречал уже с новым шеф-поваром, прожившим 15 лет в Греции и работавшим там с такими маститыми кулинарными маэстро, как Деннио Бручи и Михалис Ругас, Янис Баксеванис. Дмитрий Демидов уже более полугода возглавляет один из лучших ресторанов Гродно. Об оливье как советском моветоне, об уличной кухне и о том, как в Беларуси приживаются европейские кулинарные традиции шеф-повар рассказал сайту Holiday.by.

- Расскажите о своем кулинарном пути. Как все начиналось и где вы учились?

- Профессию повара я получил в кулинарном училище в Черкассах. В 16 лет это был выбор не по призванию, а скорее из-за сложившихся жизненных обстоятельств. Продолжал свой кулинарный путь и в армии, после чего я уехал в Грецию. Поначалу работал низкоквалифицированным специалистом в пиццериях, таких сетевых ресторанах, как «Pizza hut» и «Domino's Pizza». Однажды в Афинах, проходя мимо автобусной остановки, я увидел рекламу кулинарной школы «Chef d'Oeuvre». На афише были изображены ребята в красивой поварской униформе и колпаках. В тот момент я подумал о том, что было бы здорово когда-нибудь стать шеф-поваром. И самое забавное то, что через пять лет я поступил именно в ту школу. Там нам всегда говорили, мы должны стать только шеф-поварами. Не принималось такого, что после школы мы будем просто

работать на кухне. Я успел побыть и простым поваром, и вторым поваром, и старшим поваром, и су-шефом.

- У кого из известных европейских поваров вы учились своему мастерству?

- В Греции я работал в итальянском ресторане с обладателем мишленовских звёзд, легендарным итальянским шеф-поваром Денни Бручи. Именно у него научился основам настоящей итальянской кухни. На острове Корфу шефом у меня был один из самых известных греческих поваров Михалес Ругас.

- Как, прожив 15 лет в Греции, вы оказались в Гродно в [Кронон Парк Отеле](#)?

- В своё время у меня появилась мысль вернуться на постсоветское пространство. Я начал искать новое место работы. Так получилось, что учредители нашего ресторана и отеля когда-то отдыхали на острове Корфу и ужинали во французском ресторане *«Aristos»*, где я в то время работал. Когда они увидели моё резюме, решили пригласить на работу в свой ресторан.

- Ваша профессия для вас – это скорее творчество или ремесло?

- Чтобы стать шеф-поваром, нужно начать с должности обыкновенного чернорабочего. Чтобы прийти к творчеству, надо начать с азов ремесла. Если ты приходишь в ресторан и заявляешь, что ты шеф-повар, однако не знаешь 20 основных способов нарезки овощей, то какой же ты шеф? Чтобы их узнать, я перерезал не одно поле лука, перемыл несколько садов салата. Творчество начинается тогда, когда ты научился основам. Чтобы развиваться и дойти до должности шефа, у меня ушло порядка 10 лет.

- Часто шеф-повар черпает вдохновение из путешествий. В каких странах вы бывали, и какие национальные кухни повлияли на ваше мастерство?

- Кроме Греции я также работал в Южной Америке. Меня пригласили в эквадорский ресторан средиземноморской кухни, чтобы помочь в открытии, обучить местный персонал. Там я научился перуанской кухне, которая считается сейчас одной из самых модных в мире.

- У нас в Беларуси нет кулинарных школ. Как вы считаете, возможно ли сделать карьеру шеф-повара в постсоветской стране?

- Здесь, к моему сожалению, невысокая конкуренция, а без этого сложно достигать новых высот. В Европе салаты, заправленные майонезом, уже продаются в супермаркетах в пластиковых коробках и считаются фаст-фудом. У нас они до сих пор востребованы клиентами ресторанов. Хотелось бы, чтобы люди постоянно развивали свой кулинарный вкус – а вместе с ними развивалась бы и кухня.

В Греции нам прививали, что мы должны постоянно учиться, покупать книги. Когда я переезжал в Гродно, то привез с собой 300 кг кулинарных книг и несколько сумок личных кулинарных инструментов. Местным поварам сложнее, во многом им приходится ориентироваться на еще советские учебники. Тем не менее, медленно, но верно, ситуация

меняется к лучшему, издается новая специализированная литература, открываются рестораны с хорошей кухней – у молодых амбициозных поваров появляется все больше возможностей для роста.

- Насколько сложно сейчас найти качественные или редкие продукты для ресторана?

- Мы закупаем только лучшие продукты, и, чтобы добиться действительно хороших результатов, приходится иногда идти длинным путем. Так, например, высококачественную австралийскую говядину и новозеландскую ягнятину мы приобретаем только в Минске. Все продукты, которые попадают на кухню ресторана Кронон Парк Отеля, сертифицированы. В Беларуси невозможно поступать так, как показывают по телевизору – европейский шеф идет на рынок и выбирает овощи и мясо у знакомых торговцев, не спрашивая сертификата качества. Надеюсь, в будущем белорусское законодательство изменится таким образом, чтобы и повара могли поддержать мелкого белорусского производителя, покупая свежие овощи и фрукты прямо «с грядки», и потребители были защищены.

- Как вам кажется, могла ли Беларусь претендовать на создание неких кулинарных туров, наподобие тех, которые есть во Франции или Италии?

- В Беларуси есть свои местные очень хорошие продукты - те же овощи, фрукты, мясо, качественный мёд. На них можно делать ставку и создавать высокую кухню с местным колоритом.

Сейчас в мире становится модным агроэкотуризм. Во Франции люди ездят по винным регионам и пробуют местное вино. В Беларуси можно «сыграть» на посещениях агроусадеб с дегустацией местной кухни.

- Назовите причины, по которым туристу будет интересно посетить ресторан Кронон Парк Отеля?

- Хорошая кухня, отличное обслуживание, местоположение, обстановка и отношение к клиенту. Это место заслуживает того, чтобы прийти и заплатить чуть дороже, а получить сервис на высшем уровне. Наши клиенты чувствуют, что они – наши любимые и дорогие гости, чьи желания учитываются и угадываются.

- На какой кухне специализируется заведение? Что новое вы принесли в ресторан со своим приходом?

- В меню нашего ресторана собраны знаменитые блюда многих европейских стран. Я ввел дополнительное меню «итальянской таверны», блюда из которого подаются на свежем воздухе – на открытой галерее. Мы единственные в Гродно стали делать домашнюю пасту, ввели в меню несколько видов знаменитых классических пицц. Например, пицца «Цукини», в которую входят цукини, стружка тунца и зелёные оливки.

В ближайшее время должно выйти обновлённое основное меню, более ориентированное на французскую кухню. Ингредиенты останутся, а рецептура изменится на 90%. Появятся классические блюда: «шатобриан» - стейк из говяжьей вырезки, «турнедо» - стейк из говядины, обёрнутый полоской бекона, дуврский морской язык. Также мы порадует клиентов традиционными французскими слоёными пирогами, песочными тартами, лобстерами и телятиной.

- Ваше любимое блюдо? И есть ли оно в меню ресторана Кронон Парк Отел»?

- За 15 лет жизни в Греции я привык к средиземноморской кухне. Однако, как у многих шефов, одного особенно любимого блюда у меня нет. Предпочитаю овощи – фаршированные или запеченные с оливковым маслом, блюда из теста, выпечка. В нашем ресторане мне нравится домашняя паста, самодельные круассаны. Гостям бы я рекомендовал попробовать запеченную морскую рыбу в соли. Рецепт таков: свежая рыба укутывается морской солью и запекается в духовке. Важно рыбу не чистить от чешуи. После того, как она запечётся, нужно разбить соляной панцирь и снять кожу с рыбы.

- Кто чаще всего становится посетителями ресторана?

- В основном, это местные обеспеченные люди, среди которых есть серьезные ценители и знатоки кухни. Многие сравнивают нас с ресторанами Минска и говорят, что у нас очень высокий уровень.

- На ваш взгляд, какая из национальных кухонь на сегодня в Беларуси самая популярная?

- Белорусы не пошли по пути полного заимствования и в целом остаются верны своей национальной кухне, отдавая предпочтение драникам, солянкам, мочанкам, борщам. Тем не менее, все более популярными становятся и блюда европейской кухни.

- В Минске сегодня многие говорят о белорусской уличной кухне в связи со скорым проведением Чемпионата мира по хоккею, который должен привлечь в страну туристов. Как вы считаете, есть ли в Беларуси национальная уличная кухня?

- Уличную кухню я бы поставил наряду с историческими достопримечательностями каждой страны, куда вы приезжаете. В ней отображаются местная культура и традиции, заложенные предыдущими поколениями. Белорусская уличная кухня – отличный полигон для фантазии шеф-поваров. Пока ее концепция не разработана, а значит, у нас есть широкие возможности для творчества.

- В свете развития туризма, недостаток уличной кухни обнажил проблему определенной кулинарно-туристической несостоятельности Беларуси. Например, во многих туристических городах есть отдельный культ некоторым продуктам. В Берлине – это сосиски, в Стамбуле – кебаб, в Штатах – гамбургеры. Как вы считаете, что в Беларуси может стать такой уличной едой, которую можно быстро приготовить, красиво подать и съесть на ходу?

- Всем известна любовь белорусов к картофелю. Почему бы не использовать это как маркетинговый ход? Можно продавать жареную картошку разных видов: с корочкой, в панировке, с различными соусами, тертым сыром, разной формы нарезки. Также можно идти по улице и есть те же драники или колдуны.

- Дмитрий, есть ли у вас профессиональная мечта?

- Для каждой профессии характерна своя профессиональная мечта. Какой журналист не мечтает написать книгу, какой шеф-повар не мечтает открыть свой ресторан? Цель жизни каждого творческого человека привнести что-то новое, что-то лучшее в этот мир. Я работаю для этого.

- Спасибо за беседу!