

Наесться с утра

Эдуард Мурадян о завтраке и своих проектах



АЛЕКСАНДР КОРЖОВ

ОТКРЫВШЕЕСЯ год назад на Фонтанке бистро Le Moujik стало 21-м проектом ресторатора Эдуарда Мурадяна. И первым его «утренним» рестораном: гостей в Le Moujik ждут с восьми часов утра, а подают завтраки — до шести вечера. Половина ранних птичек — посетителей бистро — приезжие, и часто они пешком идут с «Сапсана»: очень петербургское место, вид на воду, хорошая еда, — все это располагает к правильному началу дня.

— Что за этот год стало для вас открытием, приятным или не слишком?

— Я рассчитывал, что вечерами в белые ночи в этой части города будет гулять много людей. Этого не произошло. Все остальное я прогнозировал — в частности, что завтраки станут крайне популярными. Если вы придете утром, не факт, что найдете свободное место. Особенно, если мы говорим о пятнице, субботе, воскресенье, периоде с 11 до 15 часов. В это время к нам приходят больше ста человек. Мне это как раз и нравится в Le Moujik: обычно рестораны занимаются тем, чтобы позвать людей вечером, а мы фокусируемся на утре. И это стало получаться.

— Какой процент ваших гостей — москвичи?

— Я думаю, половина — приезжие, и не только москвичи, а из разных мест. Очень часто приходят семьями, встречаются друзья, здесь регулярно бывают люди, которые изучают французский язык и устраивают разговоры по-французски под бриошь и пашот.

— Сейчас в меню четыре вида завтраков. Оно меняется?

— Оно немножко корректировалось в зависимости от продуктов. Пока мы не хотим его глобально менять: гости любят завтраки, им сразу все понятно, есть из чего выбрать. Но те виды джема и варенья, ко-

торые есть сейчас, скоро заменим. Добавятся из фейхоа и айвы. Может быть, это кажется мелочью, но на таких мелочах все и держится.

— Какой завтрак лично у вас любимый?

— Я выбираю в зависимости от того, с кем пришел. Наверное, чаще второй: с яйцом бенедикт со шпинатом и креп-сюзетт.

— Насколько востребован завтрак № 4 с омлетом с крабами, черной икрой и шампанским Drappier?

— Изначально мы его делали в качестве шутки. Конечно, его берут не часто. Но берут. И постоянно заказывают просто по меню: бенедикт и капучино — этого достаточно, чтобы наесться с утра даже крепкому мужчине.

— Какие блюда за этот год стали хитами?

— Все завтраки, луковый суп, бёф бургиньон, тартар — стопроцентные хиты, на которые люди приезжают к нам специально. Гостям нравится классическая хорошо сделанная еда.

— А из какого уголка Прованса прибыли ваши стулья?

— Из района города Арль. Их собрал архитектор Миша Бархин вместе с дизайнером Андреем Дмитриевым.

— Вы всегда работаете с Михаилом...

— На мой взгляд, он самый талантливый архитектор из тех, кого я знаю. Я пробовал работать с другими людьми, и в какой-то момент понял, что мне нельзя менять архитектора. Мы понимаем друг друга с полуслова. У нас одинаковое эстетическое восприятие. Мне с Мишей очень комфортно, он четко воспринимает задачу, знает мой вкус, не тратит лишних денег.

— Ваш дом тоже обставлен вещами, к выбору которых вы относитесь так же тщательно?

— Мой дом очень похож на ресторан. Для меня важно, чтобы не было никакого украшения, подделки. Чтобы вещь служила долго и радовала. И в человеческих отношениях для меня важна та же степень искренности и настоящести.

— Если представить себе ресторан как некий организм, то что в нем будет мозг, что сердце? Кто главный?

— Мелочей, как известно, в ресторане нет, а главных людей несколько. Для меня самый главный — шеф-повар, здесь это Руслан Агейченко. Все остальное я могу подкорректировать сам, а что касается вкусов, это может сделать только шеф-повар.

— Умеете делегировать обязанности? Или вы достаточно авторитарный руководитель?

— Я люблю делегировать, но все равно пытаюсь все сам авторитарно контролировать. Это сложно. Мне кажется, я совсем не жесткий — наоборот, слишком мягкий, хотя и прикрикнуть могу.

— Как часто вы увольняете людей?

— Увольнять людей не люблю, сам это делаю очень редко, чужими руками — бывает, но это должно быть идея управляющего или шефа.

— Какие рестораны вам сейчас нравятся?

— Я последние полгода хожу по китайским ресторанам. Мне, например, нравится ресторан сычуаньской кухни на Васильевском острове, и не он один. В последний раз я попробовал необычный арахис и зашел к повару спросить, как он это сделал. Я вообще люблю этнические проекты. Но завтракаю, честно говоря, только у себя.

— У вас фоном в Facebook стоит изображение азиатских воинов. Это связано с вашим пристрастием к китайской кухне?

— Картинка снята в одном из ресторанов Харбина. Мы сейчас с Мишей Бархиным делаем проект в Китае, модернистский русский ресторан, но все это еще на уровне идеи. Да, в Китае бешеная конкуренция. Но она везде бешеная.

— Несколько открытых вами ресторанов расположены на улице Рубинштейна. Как вы считаете, как должны решаться конфликты между заведениями общепита и местными жителями, подобные тем, что сейчас происходят?

— С помощью здравого смысла. Я слышал и в свой адрес, когда говорят: «А мы просто не хотим, чтобы здесь был ресторан». А я вот, например, больше ничего не умею делать, только рестораны, и не понимаю, что плохого в них, если они ничего не нарушают. Понятно, что у нас так все устроено, что, нарушаешь ты или нет, к тебе все равно будут претензии. И я могу понять людей, которым мешает шум. Да, действительно, улица превратилась в базар. Но я бы на месте властей сначала ограничил движение машин на ней, парковку со всех сторон, на тротуарах, на головах друг у друга. Жителей Рубинштейна не смущает, что у них на тротуарах в два ряда стоят автомобили, ходят кони, попрошайки и так далее, но наибольшее зло для них — рестораны.

Плюс ко всему Рубинштейна сейчас настолько дорога в плане аренды, что я лично еще подумаю, надо ли там открывать что-то.

— Скоро исполнится 30 лет с момента, когда вы попали в профессию: вы учились в кулинарном техникуме, а первое место работы — кафе-пиццерия «Сюрприз». Как вы чувствуете себя сегодня?

— Я и не прекращаю учиться. Просто сейчас еще появился опыт. И интуиция более развитая, чем раньше. Вначале я учился трудиться и много работать. Первый период моей деятельности — все, что связано со словом Decadance, второй — когда у меня была куча проектов, потом — собственный ресторан на Мойке, и эта история продолжается до сих пор.

— Какой из открытых вами ресторанов вызывает самые теплые чувства? А какой тяжелей всего дался?

— Они все тяжело даются, хотя и по разным причинам. Лично мой ресторан, наверное, самый любимый. Он как задуман, так и сделан, без всякой корректировки с 2011 года, что для меня очень ценно.

Я пытаюсь играть в долгую. Это тяжело, особенно когда у тебя есть партнеры, которые хотят разбогатеть через год или два. Я бы хотел, чтобы мои рестораны жили по сто лет: я за длинную жизнь. Этот вектор — что заведение будет жить долго — закладывается изначально и влияет на него. Многие мои коллеги планируют проекты на три или пять лет вперед. Я — на 20 или на 30.

— Стали ли вы с возрастом больше ощущать зов крови? Нет ли у вас идеи открыть армянский ресторан?

— Есть. Я давно хочу открыть армянский ресторан, эти вкусы у меня в памяти с детства. Но дело это ответственное. Как обычно, должно совпасть множество вещей, чтобы его реализовать. Пока что он существует только в голове, но и это уже немало.

БЕСЕДОВАЛА НАТАЛЬЯ ЛАВРИНОВИЧ