«В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ НАДО ПРОКАЧИВАТЬ ГОСТЕПРИИМСТВО И ЛЮБОВЬ К ЛЮДЯМ»

С ОКТЯБРЯ ВИННЫЙ БАР ZAZAZU ВНОВЬ ОТКРЫЛСЯ В ОБНОВЛЕННОМ ПОСЛЕ КАПРЕМОНТА ДОМЕ ДОВЛАТОВА НА УЛИЦЕ РУБИНШТЕЙНА. В ПИКОВЫЙ ДЛЯ ГАСТРОНОМИИ ЛЕТНИЙ ПЕРИОД ЗАВЕДЕНИЕ БЫЛО ЗАКРЫТО. О ТОМ, ЧТО ПОДДЕРЖИВАЕТ ИНДУСТРИЮ, А ТАКЖЕ О ПЛАНАХ НА БУДУЩЕЕ КОРРЕСПОНДЕНТ GUIDE КСЕНИЯ АХМЕТЖАНОВА ПОБЕСЕДОВАЛА С СООСНОВАТЕЛЕМ ZAZAZU И ФРАНЦУЗСКОГО РЕСТОРАНА MON CHOUCHOU АНАСТАСИЕЙ РЕШЕТНИКОВОЙ.

GUIDE: Анастасия, сколько ресторан был вынужден не работать? И как это отразилось на бизнесе?

АНАСТАСИЯ РЕШЕТНИКОВА: Два с половиной месяца — это много для нас, особенно для лета, когда разгар сезона. Но мы сохранили всю команду, всех перевели на это время в MON CHOUCHOU. Причем в этот период мы открывали двери под закрытые мероприятия, потому что у наших гостей происходят разные события и когда к нам обращаются, я не люблю говорить нет. Мы даже провели несколько свадеб, люди у нас знакомились, им было принципиально провести этот день в нашем заведении. 15 октября мы вновь открыли двери для всех, с тех пор заново создаем свой проект. У нас есть новинки: например, мы запустили сеты в ZAZAZU, чтобы не только по средам можно было прийти на ужин к нам, а в любой день недели.

В декабре наш шеф-повар Дмитрий Решетников презентовал сет от ZAZAZU, концепция — гастропутешествия по регионам. В каждом блюде и напитке вы попадаете в разные страны: Италию, Францию, Австрию, Германию и, конечно, Россию. Мы предлагаем попробовать сет, который создается как некий специалитет из лучших блюд и уникальных вин гастропредставителей этой страны. Но упор мы делаем не на типичные города, а на очень маленькие, в которых вы, скорее всего, никогда не были. Если это Австрия, то это не Вена, а Вахау. Мы, конечно, добавили в сет Шампань, потому что, я считаю, что наше заведение без нее и черной икры — это не ZAZAZU. Это наша топовая визитная карточка.

G: Ваше заведение знаменито своими коллаборациями с музеями и галереями. Что сейчас предлагаете гостям?

A. P.: Мы сделали «Довлатов сет», что органично укладывается в концепцию дома, в котором мы располагаемся. Сет включает приватный тур по коммуналке писателя с атмосферой 1970-х, рассказами о его настоящей жизни, о той эпохе, а в финале экскурсии — ужин в стилистике Довлатова. Мы нашли продукты, которые откликаются той эпохе, но деликатно переложили их на манер ZAZAZU. Этот сет пользуется популярностью, особенно среди туристов. В остальном мы, как всегда, делаем коллаборации с художниками и арт-галереями и музеями. Из последних — это Андрей Люблинский, Андрей Бергер, Настя Потемкина.

G: А есть какие-то специфические запросы со стороны гостей? Может быть, они вас подталкивают на какие-то коллаборации?

A. P.: Мы часто создаем уникальные события. За год в наших заведениях проходит больше сотни мероприятий: в коллаборации с известными брендами и людьми, организация партнерских ужинов и частных событий. Например, день рождения в стилистике «Служебного романа». Когда ZAZAZU на один день превращается в совершенно другое пространство. Мы стилизовали авоськи с мандаринами, подавали еду в хрустальных вазах.

Еще у нас был потрясающий день рождения в стилистике Довлатова. По легенде, мы собрались в ожидании Сергея, чтобы проводить его в Америку. Мы наняли актера, который по сценарию был другом писателя, он читал стихи. Была такая арт-атмосфера плюс мы купили книги Сергея Довлатова. Алексей Фолкард, директор Музея-квартиры Довлатова, их подписал, и все гости получили эти книги в подарок. Было ощущение, что сейчас Сережа вот-вот зайдет.



ДМИТРИЙ МНОГОЛЕТ

Для традиционного рождественского ужина с индейкой в этом году мы выбрали музыку Фрэнка Синатры. Решили, что просто потанцуем, попоем, вкусно и красиво проводим этот год.

G: Как вы оцениваете уходящий год для своего бизнеса, для гастроиндустрии в целом?

A. P.: В целом год не волшебный, но мы все равно ему благодарны, потому что что ни делается — все к лучшему, этот год нас сделал еще сильнее. Несмотря на закрытие в летний сезон, на который мы все так рассчитывали, у нас работали наши лодки ZAZAZU. Это прогулки по рекам и каналам Петербурга с гастрономическим сопровождением от наших заведений. И спасибо нашим любимым гостям, что они нас поддерживали: переходили в MON CHOUCHOU, пока ZAZAZU был закрыт.

В целом мы достаточно успешно заканчиваем 2025-й. По итогам года оборот в MON CHOUCHOU вырос на 32%. Этот год как будто все изменил, люди ужались в расходах и стали более деликатно тратить деньги. Но мы все живем в таких условиях, и просто продолжаем делать свою работу, не экономя ни на чем.

G: Какими событиями запомнился вам этот год?

A. P.: Недавно мы организовали в Петербурге совместный ужин «Формы чувств» с израильским фуд-дизайнером Лирон Цанхани. Гостям мы предложили иммерсивную инсталляцию из восьми съедобных композиций, каждая представляла собой воплощение различных эмоциональных состояний человека.

Из глобальных событий я бы еще выделила перформанс «Встреча голосов» в рамках выставки «Высоцкий и Шемякин. Созвучие» в Центре Михаила Шемякина. Он сам присутствовал по видеосвязи из своего шато во Франции. На ужине слушали отреставрированные бобины, на которые раньше Шемякин записал Высоцкого. Эти песни никто не слышал в записи, а тут их включили специально для наших гостей.

Очень ярко выглядел ужин-реконструкция, который мы организовывали во дворце великого князя Владимира. Мы полностью повторили их кухню. Еще в этом году при поддержке партнеров Дмитрий провел совместный ужин с Владимиром Познером в ресторане в Переделкино. Там была такая теплая атмосфера: Дмитрий и Владимир делились своими наблюдениями о культуре Франции, рассказывали истории из детства, говорили по-французски и параллельно готовили. Для меня лично Познер — это такая знаковая личность, он живое доказательство того, что журналист — это действительно мощная и серьезная профессия, которая требует погружения и эстетики. Я в детстве мечтала стать журналистом, но мой папа настоял на том, чтобы я пошла на менеджмент и научилась управлять бизнесом.

G: В нашу прошлую встречу вы анонсировали франшизу. Расскажите, как с ней обстоят дела?

A. P.: Да, мы запустили франшизу, ее уже можно найти на нашем сайте. Мы рассматриваем Москву, Екатеринбург, Сочи, любые города-миллионники, где могут быть, в том числе, события на воде. Понимаете, франшиза — это не только про деньги. Человек должен понимать на эмоциональном уровне, что такое ZAZAZU.

G: Как вы поддерживаете сервис в своем заведении?

A. P.: Я считаю, что мозг и креативность человека не может заменить никакой искусственный интеллект и прокачивать надо не копилку искусственного интеллекта, а свою команду. На эмоции, на заботу, на личное общение, на любовь к гостям, на качество работы, чтобы это все было не спустя рукава. Каждый гость, который к вам заходит, должен быть встречен на высоком уровне. Команде я это передаю через личные разговоры, через свой личный пример.

Рестораны — это не только про зарабатывание денег. Так не получится. Не будут к тебе люди возвращаться, если ты не прокачиваешь гостеприимство и любовь. Людей любить надо. Нужно стараться с ними коммуницировать через призму добра.

G: Кажется, что в Петербурге неплохо развиты гастрономия и гостеприимство?

A. P.: Петербург в целом чувствует себя хорошо с точки зрения выбора и разнообразия гастрономии. Но в чем мы отстали, так это в трате денег. В Москве обычный ужин — это 40–50 тыс. рублей. В Петербурге можно поужинать дешевле, только при этом в Москве вы получаете совершенно другое качество услуги. Мне порой становится обидно, что рестораторы как будто недобирают здесь. Что меня действительно огорчает в нашей индустрии, так это когда рестораторы не наряжаются на премьеры, ведут себя порой так, как будто для них это неважно,— происходит обесценивание. А ведь шефы — это новые рок-звезды, мне кажется, надо больше обращать внимание на детали.

G: Какие у вас планы на 2026 год?

A. P.: Выжить. Когда мы в 2019 году открывались, мы все думали, что сейчас будет полегче, но легче не становилось ни разу. Только сложнее и сложнее. То, что было в 2019 году,— это был рай. Но у нас стабильная команда, бизнес растет, есть востребованность. И наши гости остаются с нами, мы это очень ценим. Думаю, 2026-й будет крутой, судьбоносный год. Рынок очистится, и выстрелит у тех, кто закладывался в развитие. ■