«В ГАСТРОНОМИИ ДЛЯ МЕНЯ СЕЙЧАС ЭПОХА МЕТАМОДЕРНА»

Один из самых титулованных шеф-поваров России и совладелец ресторана Bourgeois Bohemians (BoBo) Артем Гребенщиков — о гастрономической фантазии

АРТЕМ Гребенщиков — обладатель целой россыпи престижных наград в сфере гастрономии. Он не раз признавался лучшим шеф-поваром Петербурга и России по версии ресторанной премии WhereToEat. Его ресторан Bourgeois Bohemians в 2021 году был отмечен мировым гидом 50 Best Discovery, в 2025-м попал в мировой рейтинг The Best Chef, получив отметку «один нож», а в 2026-м возглавил рейтинг лучших ресторанов премии WhereToEat International. Новые гастрономические сеты Артема, выпускаемые дважды в год в тандеме с братом Алексеем, привлекают внимание гурманов всей России не только неординарными вкусовыми сочетаниями, но и выразительной подачей. Изданию «Коммерсантъ Стиль Клуб» шеф-повар рассказал, чем творческий процесс создания блюд похож на концепцию метамодерна, что роднит гастрономию с музыкой и чем ему интересны коллаборации с художниками.



Артем Гребенщиков

BOURGEOIS BOHEMIANS

Артем, вы одним из первых в России начали создавать ассоциативные гастрономические сеты. Как пришли к этой идее?

Один из моих первых сетов в Erarta Cafe был создан в диалоге с выставкой всемирно известного фотографа-документалиста Себастьяна Салгаду. Выставлялась серия фоторабот, связанных с его путешествиями, наблюдениями за природой, что по сюжету вполне созвучно гастрономической фантазии. Для меня вообще работа с сетом — это некий венец творения гастрономической мысли, венец креатива, где ты, помимо работы над вкусом, должен добавить еще и смысловую составляющую, поработать над несколькими задачами и в результате привести все в единое эстетичное целое. Заразившись тогда этой игрой, я не устаю в нее играть.

Все время находите что-то новое в уже изученном?

Могу провести аналогию с модернизмом. Концепция модерна строится на энтузиазме, некоей наивности — на том, что еще ничего не изучено и все только предстоит открыть. Но следом за модернизмом идет скепсис постмодерна: ты уже накопил знания и вроде бы уже все придумано, все сочетания раскрыты, и это невесело. Однако далее наступает этап метамодерна — именно такой период творчества, когда ты понимаешь: да, все уже придумано, но ты любишь это, хочешь этим заниматься и открываешь новые грани. Именно на этом уровне начинают происходить творческие инсайты: внезапные озарения, которые тебе помогают каждый раз создавать что-то уникальное, новое. Этот поиск не заканчивается!

То есть на самом деле не все вкусовые сочетания еще известны?

За несколько тысячелетий люди многое попробовали. Но я представляю гастрономию как более широкий медиум — со множеством смыслов, со своей эстетикой, нарративом, контекстом. Это явление более интересное, более увлекательное, чем вкус сам по себе. Конечно, вкус — это основная гастрономическая точка входа, ведь ты взаимодействуешь с гостем в основном через него. Но мы можем задействовать и дополнительные способы этого диалога, такие как аромат, тарелка и все окружение в целом. Тут главное, конечно, не забыть, для чего все это нужно, — не заиграться. То есть вкус на первом плане, а все остальное — это игра вокруг него.

Одно дело — разработать классное блюдо, а другое — цельный сет. Один известный дирижер как-то заметил, что одновременно способен слышать и оркестр в целом, и каждого музыканта в отдельности. Как все происходит у вас?

Музыкальное произведение — очень хорошая аналогия сета. Безусловно, в нем важна последовательность — это очень влияет на восприятие человека. Если дать вначале слишком плотное блюдо, оно может нарушить общую гармонию. Поэтому все начинается, скажем, с высоких нот — и опускается к более низким, с разными смещениями, акцентами и эффектами.

Как вы разрабатываете идеи сетов?

Вначале возникают фрагменты того, что мы хотим получить в результате, некие идеи для размышления. Конечно, основные якоря — всегда место и время, например летний или зимний сезон. Далее ищем новый интересный продукт, и на данном этапе, на XVII сете, это уже не так просто сделать, не повторяясь. Этот продукт должен иметь богатый вкусовой профиль, который интересно раскрывать, сочетая с разными парами.

Какие продукты вас вдохновляют?

Я люблю работу с морепродуктами, с диким мясом. Летний сезон — это время местных свежих продуктов, овощей и трав; осенний период — история про сохранение, про то, что можно заготовить с лета. Он более жирный, более плотный. Потом из этих фрагментов по чуть-чуть складывается общее целое. И помимо вкуса, конечно, есть смысловой уровень, но