«ИНОГДА ОТКРЫТИЕ РОЖДАЕТСЯ ИЗ ОШИБКИ»

Бренд-шеф бара-ресторана и кинотеатра Michèle Олег Азимов — о гастрономическом триединстве Франции, Скандинавии и Азии, вау-эффектах, основанных на вкусе, и о том, почему идеальное тесто похоже на французский поцелуй

ТВОРЧЕСКИЙ почерк Олега Азимова сформировался и отшлифовался на стыке совершенно несхожих и при этом на редкость выразительных гастрономических культур. Из последней поездки в Париж шеф привез почти 10 кг поварских книг, но признается, что любимая — о ресторане Noma. Интерес к европейской и скандинавской кухне закреплял на стажировках в испанском мишленовском ресторане Coque, российских SAVVA и «Иностранцы» у Тома Халпина, за плечами которого работа сушефом в датском Noma.

Присоединившись к команде «Счастье» в 2013 году, он спустя шесть лет стал бренд-шефом и в этом качестве успешно лавирует между Москвой и Петербургом. Возглавив в 2025-м бар-ресторан и кинотеатр Michèle в качестве бренд-шефа и завоевав для проекта бронзовую «Пальмовую ветвь» за лучшую концепцию, Олег Азимов реализует здесь свои самые смелые и нетривиальные идеи.



MICHÈLE



MICHÈLE

Как сложилась гастрономическая философия Michèle? В чем ее суть?

Отправная точка — концепция атмосферы Michèle: она соединяет эстетику и элегантность, под стать исторической локации, с демократичностью и непринужденностью парижских брассери. Мы сразу решили не ограничиваться одним направлением, а собрать в фундаменте кухни французскую классику, внимательность к продукту, практики ферментации скандинавской кухни и яркость Азии. Хотелось задействовать разные техники: копчение, ферментацию, томление, мясо на открытом огне, ротисери. И задать высокую планку качества — чтобы вау-эффект заключался не в танцах с бубном у стола, а в том, как приготовлен исходный продукт.

За дополнительным вдохновением я сначала отправился на стажировку в мишленовский ресторан Coque в Мадриде, а затем мы с командой провели две недели в Париже. После этого начались четыре месяца проработок: мы каждый день дегустировали новые позиции и отказывались от того, что не работало.

В итоге, на мой взгляд, получилось сбалансированное и интересное меню. Гости приходят к нам за необычными позициями, например за моти с крабом и солеными лимонами или тартаром со щавелем и мороженым из перцев рамиро и морских ежей. Но точно знают, что в меню всегда найдется понятная, проверенная классика — как луковый суп, который стал абсолютным хитом, или беф бургиньон, который мы томим по девять часов.

Как сочетаются в концепции Michèle разные гастрономические направления: Франция, Скандинавия, Азия? В чем значимость каждого из них?

Франция — это база: техники, структурированность и дисциплина в подготовке. Она во многом близка русской кухне, ведь исторически к нам приезжало много французских шефов, которые привозили свой опыт и идеи. Поэтому мы легко берем сезонные продукты нашей огромной страны, добавляем французские техники и подчеркиваем вкус азиатскими акцентами в соусах: они делают блюда более актуальными, «сегодняшними». А принципы скандинавской кухни держат нас в фокусе на качестве продукта и природном вкусе, чтобы не усложнять, сохранять чистоту и выразительный минимализм в подаче.

Чем эти направления интересны лично вам и как они стали частью личной гастрономической биографии?

В гастрономии нет границ и пределов. Поэтому я каждый день изучаю разные направления — из каждого путешествия вместо сувениров привожу по десять килограммов книг. Сейчас мне больше всего интересны Франция и Азия. Дальше, возможно, будет сербская кухня… или узбекская… или мексиканская. Синергия знаний может породить нечто особенное. Мне повезло: я занимаюсь делом жизни, поэтому не жду быстрых результатов. Возможно, одна из книг или случайная дегустация однажды зародит в голове что-то уникальное.

Поделитесь историей создания блюд, которые лучше всего характеризуют особенный характер Michèle?

В нашей команде больше сорока поваров, и для меня важно, чтобы они не только держали качество, но и были включены в сотворчество. Так, например, получилось с нашими моти: я впервые попробовал несладкую вариацию в Мадриде и привез эту идею домой. Поиск собственного рецепта занял почти две недели. Сначала мы устроили соревнование с шефом ферментации Николаем Березиным — на самое нежное тесто.

Знаете, идеальное должно быть похоже на французский поцелуй. Потом я нащупывал баланс сливочно-крабовой начинки. Идею добавить ноту цитруса подал наш стажер во время дегустации. Так мы пришли к собственным соленым лимонам со сложной смесью специй — сейчас они есть сразу в нескольких блюдах.

А иногда открытие рождается из ошибки. Так появился рецепт майонеза из петрушки: я случайно отклонился от классической технологии, и получилось интереснее, чем по правилам. Или наш мисо-стейк из лосося: вместо запланированных суток мы продержали его в маринаде три дня и неожиданно получили невероятно нежную текстуру, от которой гости каждый раз округляют глаза. Ферментация делает рыбу настолько нежной, что сложно понять, как именно она приготовлена.

Michèle, по сути, выступает в тандеме с одноименным кинотеатром. Какие фильмы, связанные с гастрономическими сюжетами, вам особенно близки? Есть ли у вас любимые гастрономические сцены в кинематографе в целом?

Мне очень нравится фильм «Повар на колесах». У меня трое детей, и мне особенно близка сцена, где главный герой готовит вместе с сыном. Я даже подумываю о том, чтобы начать обучать сына своему ремеслу.

Записала Галина Столярова