

«Какой русский не любит черной икры?» |

Author: Надежда Сикорская, [Женева](#) , 14.01.2009.



Петер Ребейз за любимым занятием (© TG)

С таким риторическим вопросом мы обратились к владельцу "Икорного дома" - женевского ресторана Caviar House & Prunier и президенту одноименной группы Петеру Ребейзу. На что получили логичный ответ: «А почему только русский?»

|

В конце прошлого года, перед самыми праздниками, господин Ребейз пригласил группу журналистов на дружеский ужин в своем ресторане на площади Fusterie. Кто же откажется от такого предложения? Тем более что в последний раз я ужинала там десять лет назад, когда искала traiteur - поставщика еды - для собственной свадьбы. Поставщика мы выбрали другого, но приятное ощущение осталось.



Подтвердилось оно и в этот раз, десять лет спустя. Журналистов баловали, как полагается, и икрой, и балыком, и разными сортами водки собственного изготовления. Одним словом, праздник живота. Но меня, как человека, к еде относящегося спокойно, больше всего заинтересовала личность нашего хозяина. В ходе застольной беседы выяснилось, что Петер Ребейз прекрасно разбирается не только в гастрономии, но и в русской истории, и в музыке...

Одним словом, стало ясно, что нам есть о чем поговорить, и мы встретились снова.

Наша газета: Господин Ребейз, Вам, конечно, известно расхожее выражение насчет поедания икры ложками. Откуда оно пошло и надо ли, действительно, именно таким образом есть этот деликатес?

Петер Ребейз: Икру надо есть в натуральном виде, без ничего – без хлеба, без масла, без лимона. Но не в больших количествах. Не знаю, откуда пошло это выражение, но я с ним не согласен.

НГ: Во время нашего недавнего симпатичного ужина Вы продемонстрировали, как правильно есть икру: надо сжать руку в кулак, сверху положить горку икры, а затем деликатно ее слизать. Честно признаюсь, такой способ я видела впервые.

Петер Ребейз: А ведь именно так делают профессионалы, занимающиеся отбором икры! Это не только наиболее гигиеничный способ дегустации, но и единственный, позволяющий оценить свежесть икры и ее температуру, ведь термическая реакция кожи совсем не та, что, скажем, ложки.

Я начал пользоваться этим методом еще лет двадцать назад, впервые сделав это в женеvском ресторане. Публика была шокирована, но с тех пор все привыкли. Не удивляет же вас, например, что на дегустации вин профессионалы не пьют вино, а прополоскав им рот, выплевывают. У каждой профессии свои приемы.

Если Вы когда-нибудь окажетесь в Астрахани, то увидите, что местные рыбаки пробуют икру именно так.

НГ: Икра традиционно считается русским национальным продуктом, хотя с Россией в этой области уже много лет успешно конкурирует Иран. Вы, как профессионал, какую предпочитаете?

ПР: Действительно, еще Петр Первый начал экспортировать икру под контролем государства, именно он сделал ее «королевским продуктом», обязательным на столе по любому торжественному случаю. Представляете, молчаливым свидетелем скольких исторических событий довелось ей стать!

Вообще, если пользоваться сегодняшней терминологией, то икра – один из немногих «люксовых» продуктов, не созданных маркетингом и утвердившихся на рынке задолго до появления самого понятия люкс.

В отличие от сумок Vuitton или часов Rolex, которые прослужат вам много лет, икра доставит вам лишь несколько мгновений удовольствия, почти эфемерного. Но, в отличие от любой сумки, икра создает настроение. Поставьте на стол банку икры, и сразу начинается праздник!

В течение очень долгого времени я использовал только русскую икру, но где-то году в 1985 перешел на иранскую. При всей любви к России, должен признаться, что я ее предпочитаю, уж извините! И дело не в том, что российская икра изначально хуже – море-то одно и то же – дело в способе изготовления. В России организовано массовое производство, прямо на рыболовных судах на Каспии и на Волге. В сеть сгребаются до 500 рыбин. Иранцы же обращаются со стерлядью чуть ли не как со штучным товаром, и станций у них не 3-4, как у России, а более пятидесяти. От этого и качество иранской икры выше.

НГ: А как вообще так получилось, что в течение многих лет Иран икру не



производил?

ПР: Стерлядь – рыба без чешуи, и мусульманам есть ее не полагается. В 1907 году между Россией и Ираном было подписано соглашение, согласно которому Россия получала права на эксплуатацию, говоря современным языком, побережья Каспия для ловли стерляди, а Ирану отчислялась часть прибыли. Однако в 1957 году шах прекратил действие этого соглашения, и уже через год начался экспорт икры из Ирана.

НГ: Но теперь же Россия вообще икру не экспортирует, подписав Вашингтонскую конвенцию о международной торговле видами дикой флоры и фауны, находящихся под угрозой исчезновения, к каковым относится и стерлядь. Как Вы считаете, правильно ли поступает в данном случае российское правительство?

ПР: Думаю, что нет. Прекращение коммерции – худшее, что может произойти с российской икрой, ведь постепенно пропадет и интерес к ней, и вложения в индустрию, в исследования, исчезнет старинная традиция...

Кроме того, как вы знаете, на любой запрет находятся способы его обойти. Долгое время икра в СССР находилась в руках не самых чистоплотных людей, которые «экспортировали» ее в грузовиках, в дипломатической почте и даже в гробах! Чего мне только не доводилось видеть...

Положение России осложняется тем, что Азербайджан и Казахстан Конвенцию не подписали и спокойно экспортируют свою икру.

Контролировать экспорт такого продукта, как икра, должно государство. Я очень надеюсь, что решение России о его прекращении – временная мера, которая не повлечет за собой необратимых последствий.

НГ: В Ваших многочисленных ресторанах и бутиках Вы предлагаете клиентам Вашу собственную икру. Что подвигло Вас начать производство?



ПР: После многих лет сотрудничества с Россией и Ираном - за это время мой отец, а затем я импортировали 1 500 тонн икры - я, честно говоря, очень устал от полного отсутствия гибкости в их манере ведения дел и решил на такую авантюру: создать лучшую в мире икру, учитывая не только традиции, но и предпочтения сегодняшних потребителей.

Наше производство находится во Франции, в районе Бордо. Между прочим, мало кто знает, что икра производилась во Франции уже с 1900 года, на 50 лет раньше Ирана, но во время Второй Мировой войны структура была практически уничтожена. Мы завезли стерлядь из Сибири, а теперь располагаем 150 тысячами мальков.

НГ: Есть ли у Вас нереализованная мечта?

ПР: Есть – ресторан Caviar House в Москве !

НГ: Раз уж Вы заговорили о Москве, давайте, все-таки, разберемся. Вы представляете собой редкую смесь: Ваш отец – ливанец, родились Вы в Дании, при этом крещены по православному обряду.

ПР: В Ливане есть немало православных, вот и отец крестил меня в Копенгагене, а я затем – своего сына.

НГ: А помимо религии что-то еще связывает Вас с Россией? Вот я смотрю, у Вас в кабинете висит портрет Николая Второго.

ПР: Мой отец часто бывал в России, тогда еще СССР, по делам, впервые я поехал с ним, когда мне было 14 лет.

Никогда не забуду впечатления от первого похода в Большой театр! Причем потрясла меня не только красота этого здания и качество исполнения. Будучи уже тогда прагматиком, я никак не мог понять, как, за 15 минут антракта, все 5000 зрителей успевали сходить в буфет, выпить по бокалу шампанского, съесть по бутерброду с икрой и вернуться на свои места точно к началу следующего действия! (Смеется.)

Но если говорить серьезно, я ведь получил профессиональное музыкальное образование, думал стать пианистом. А как можно не любить русскую музыку?! Я ее просто обожаю и бережно храню дома огромную коллекцию пластинок (78 оборотов) советского производства, с великолепными записями ваших оркестров.

НГ: Есть ли у Вас русские посетители, и как изменилась эта клиентура за последние



годы?

ПР: Русских клиентов у меня много. Понятно, что до середины 90-х годов немногие россияне могли позволить себе поужинать в Женеве, например, в ресторане, специализирующемся на икре. Регулярный поток русских посетителей начался в 1995-97 годах – почти все заказывали икру, и в этом проявляется одна из ваших культурных особенностей. На протяжении многих лет, все лучшее, что производилось в СССР, отправлялось за границу, включая икру. Люди это знали и не удивлялись, зато приходя ко мне в ресторан, сразу просили попробовать «хорошей икры».

Что же касается изменений... Меня всегда привлекала в русских людях их общая культура, любовь к литературе, к музыке... Я убежден, что человек, любящий искусство, любит и уважает и вкусную еду, ведь она тоже – результат творческого процесса.

До революции в России процветало так называемое «искусство жить», l'art de vivre – придворные балы славились на весь мир! Там уважали мастерство в любом его проявлении, и истинные умельцы имели в обществе особый статус.

Это искусство, эту любовь к празднику русские сумели «экспортировать» - то есть, сохранить и в эмиграции. Посмотрите на русские следы в культурах всех стран, куда после 1917 года переместились многие россияне!

Увы, на территории самой России, в СССР, в течение десятилетий естественная тяга к веселью искусственно подавлялась. Поэтому, в отличие от многих, я не критикую сегодняшних обеспеченных россиян, щедро тратящих деньги – я понимаю их желание наверстать упущенное.

НГ: Господин Ребейз, как Вы знаете, в ночь с 13 на 14 января отмечается Старый Новый год. Многие праздничные столы наверняка украсила икра. Есть ли у Вас любимый рецепт с этим ингредиентом, которым Вы хотели бы поделиться с нашими читателями?

ПР: Чтобы по-настоящему насладиться игрой, надо есть ее в компании людей, которых вы любите! Именно этого я желаю читателям «Нашей газеты» в Новом году!



[русские](#)

Source URL:

<http://www.nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/kakoy-russkiy-ne-lyubit-chnoy-ikr>
у