Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Владимир Мухин: «Простота – это самое сложное» | Vladimir Moukine : « Les choses simples sont les plus difficiles»

Author: Надежда Сикорская, Ле Бувре , 11.09.2019.

Шеф-повар Владимир Мухин (c) Nashagazeta

Выдающийся российский повар, названный в рейтинг The World’s 50 Best Restaurants

за 2018 год лидером новой волны молодых русских поваров, провел мастер-класс для студентов Академии кулинарных искусств в Лё Бувре, доказав, что высокая гастрономия – именно искусство, что капуста отлично сочетается с черной икрой, а сало можно получить и из кокоса.

|

Le célèbre chef russe proclamé par The World’s 50 Best Restaurants 2018 le leadeur de la nouvelle vague des jeunes chefs russes, a donné un master class pour les étudiants de la Culinary Arts Academy à Le Bouveret. Il les a laissé convaincus que la haute gastronomie est un art, que le choux se marie très bien avec le caviar et qu’on peut obtenir de lard même d’un noix de coco.

Vladimir Moukine : « Les choses simples sont les plus difficiles»

«Праздник живота » - так собирались мы назвать эту публикацию. Но поняли, что это не отразило бы и толику впечатлений, ведь ужин с Владимиром Мухиным стал настоящим гастрономическим спектаклем, который, как и полагается спектаклю, затронул все пять чувств, плюс воображение, оставив в состоянии приятного томления.

Но сначала – краткая справка о нашем герое.

Дело повара – кормить людей, и я стараюсь делать это так, чтобы заставить людей посмотреть по-новому на привычные продукты и блюда, чтобы, пробуя смесь морского ежа с облепихой и морской водой, они понимали, что такого раньше просто не было. Владимиру Мухину 36 лет. Он родился в Ессентуках и начал свою карьеру в 12 лет на кухне ресторана, где работал его отец, став поваром в пятом поколении. В 2004 году закончил Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова по специальности «инженер-технолог общественного питания». Проходил стажировки в ресторанах «Белград», «Китай-Город», «Ностальжи», «Кафе Пушкинъ», а также La Barone (Франция), El Celler de Can Roca (Испания), Khajimi (Япония), Can Gobany (Испания).

В 2000 году пришел на работу в ресторан «Красная площадь, дом 1» к известному шефу Александру Николаевичу Филину, президенту Национальной Гильдии шеф-поваров, в 2003-м открыл вместе с ним кафе «Булошная», а спустя год возглавил кухню, став самым молодым шефом в Гильдии шеф-поваров.

Мухин – первый в истории современной русской кухни российский шеф, гастролировавший во Франции, где в 2009 году вместе с французским коллегой Кристианом Этьеном он провел гала-ужин «Русское Рождество» в ресторане «Christian Etienne» (*Michelin). Вице-чемпион конкурса S. Pellegrino Cooking Cup в 2013 году, в 2014-м он «довел» возглавляемый им в Москве ресторан «White Rabbit» до списка 100 лучших ресторанов мира и поднялся сразу на 48 мест (с 71-го до 23-го) в 2015 году, став сенсацией рейтинга. В 2016 году на награждении в Нью-Йорке «White Rabbit» занял 18-е место, став первым российским в двадцатке лучших ресторанов мира. В 2018 году рейтинг The World’s 50 Best Restaurants поднял White Rabbit на 15-е место, назвав Владимира Мухина лидером новой волны молодых русских поваров, а в этом году «Кролик» скакнул еще на две строчки выше.

На аперитив - капуччино из сока печеной капусты с черной икрой (Nashagazeta)

Владимир Мухин считает своей миссией популяризацию русской кухни в мире, поэтому не стоит слишком удивляться тому, что он выкроил время в своем безумном графике, чтобы провести пару дней в компании студентов Академии кулинарных искусств, с помощью редакции Нашей Газеты уже имевших возможность приобщиться к таинствам русской кухни.

Признаемся, выдающийся шеф потряс нас приготовленным для узкого круга гостей ужином-дегустацией – такого мы еще не видели. И не пробовали. Сало из кокосового ореха с черной икрой, окрошка с белыми груздями и морской водой вместо кефира и кваса, запеченная в углях капуста с тремя видами икры и совершенно невероятный десерт из белого шоколада, для вкушения которого понадобилось скачать специальное приложение, позволяющее перейти в дополненную реальность…

Вывод, к которому мы пришли, однозначен: капусту икрой не испортишь, и вслед за старейшим франкоязычным путеводителем Le Petit Futé мы искренно рекомендуем вам найти возможность оценить искусство Владимира Мухина – надеемся, что после прочтения нашего интервью с ним аппетит у вас разыграется не на шутку!

Coco Lardo: кокосовое сало с чесноком и укропом, подаваемое на тонких ломтиках испеченного в учебной кухне бородинского хлеба и украшенное икрой (с) Nashagazeta

Владимир, если бы Вас попросили прочесть краткий курс русской кухни, с чего бы Вы начали?

Наверное, с того, что Петр Первый, прорубив окно в Европу, коренным образом повлиял и на русскую кухню, привнеся в нее немецкие, голландские, датские элементы. Кто знает, что было бы, проруби он окно в Азию! Именно он научил россиян есть на десерт сыр, пользоваться мясорубкой, привез в Россию картошку… Позже возникла еще одна интересная ситуация. После отмены крепостного права многие богатые люди остались при деньгах и ингредиентах, но без поваров, получивших свободу. Некоторые из них начали писать кулинарные книги, учиться готовить. Конечно, большое влияние оказали и французы, научив делать прозрачный бульон и переиначив много старинных блюд на свой лад. Советский период все это уничтожил, в 1928 начали менять все традиционные названия, вся страна готовила по одной книге – Книге о вкусной и здоровой пище, практически в каждом рецепте которой содержится майонез, по определению чуждый русской кухне. Я сам вырос на такой «диете», хотя гораздо больше люблю сметану и знаю 15 рецептов борща, включая один с рыбой. Начав серьезно осваивать профессию, я проводил много времени в Ленинской библиотеке, где все эти старинные книги, а также более поздние издания, бережно хранятся. Узнал массу интересного!

Почему, пропагандируя русскую кухню, Вы назвали свой самый известный ресторан именем персонажа сказки Льюиса Кэррола «Алиса в Стране чудес»?

Потому что эта сказка, в которой еде отводится большое место, стала одним из источников вдохновения для меня и моего партнера Бориса Зарькова. Сказки дают простор воображению! Сказочные персонажи определили и наш гастрономический спектакль, придуманный к 150-летию выхода книги Льюиса Кэррола, я сам выступал в роли в роли Сумасшедшего Шляпника.

Превращение кокоса в сало - исключительно вопрос ловкости рук (c) Nashagazeta

Сожалеете ли Вы, что Мишлен не оценивает российские рестораны?

Боюсь, мы к этому не готовы. Ситуация в Москве, в Санкт-Петербурге, даже в Екатеринбурге не показательна для всей страны.

Насколько сильным было влияние семьи на Ваше профессиональное становление?

Оно было огромным, и, хотя сегодня я пользуюсь другими ингредиентами, другим оборудованием, я практически всему научился у моих родных. Прежде всего, мой отец научил меня правильно организовывать рабочее пространство, работать быстро, чисто. Позже мне очень это пригодилось и в Москве, и в ресторане Жоэля Робюшона в Париже. Но ради увлечения приходилось чем-то жертвовать: пока мои друзья гоняли в футбол, я стоял у плиты. Наша профессия дисциплинирует, не даром знаменитый повар Огюст Эскофье сравнивал кухню с армией, а шеф-повара – с главнокомандующим, обязанным заботиться о своих солдатах. Мы же по 16-18 часов проводим на ногах!

Какие у Вас впечатления от Академии кулинарных искусств, от студентов, среди которых немало русскоязычных?

Всем этим ребятам повезло учиться в одной из лучших Кулинарных академий мира. Мне очень приятно было с ними пообщаться, причем не только прочесть им лекцию, сделать презентацию, но и разделить обед, вместо съесть кебаб. Если мне удалось их как-то вдохновить, то я искренне рад.

Окрошка с груздями на морской воде (с) Nashagazeta

Для людей, заставших советский период, профессиональная подготовка

поваров обязательно ассоциируется со знаменитым скетчем Геннадия Хазанова про кулинарный техникум. Сейчас отношение к профессии меняется. Можно ли сравнить пресловутый техникум со швейцарской Академией?

Нет, сравнить нельзя, это, конечно, разные планеты. Вообще, очень грустно, что в России нет аналогичной школы, и создание ее – один из больших моих планов, ищу спонсоров и партнеров, коплю опыт. В основном такие школы создают фанатики, мечтающие что-то изменить в нашей области. Но сначала надо вернуть Россию на гастрономическую карту мира – так у нас в стране все наоборот получается, в обратном порядке. Еще один мой проект, более скромный, но очень важный для меня, – издать доставшийся мне дневник бабушки, в который она записывала все, что изо дня в день готовила.

Что Вы больше всего любили есть в детстве?

Хороший вопрос, обычно меня спрашивают, что я любил готовить. Я любил есть еду, которую готовили мой отец и бабушка. Например, у бабушки было блюдо под названием «мелочь». Дедушка ходил по воскресеньям ловить мелкую рыбу, а она подогревала в печи огромную чугунную сковородку, в котором потом эту рыбу жарила – прямо целиком, с луком и теми перезрелыми помидорами, которые не годились для засола, с петрушкой, укропом, хреном… Все это очень аппетитно булькало, и потом мы всей семьей это блюдо с хлебом ели, а все, что оставалось, бабушка на следующий день использовала для борща. Откуда, Вы думаете, ко мне пришла идея борща с жареными карасями?! Разница в том, что в бабушкиных карасях были кости, поэтому дед говорил, что ему нужно есть руками, глазами и губами. Я все кости удаляю. Еще я очень любил бабушкины холодные щучьи котлетки.
А с маминой стороны я освоил еврейскую кухню, включая гефельте фиш, - фаршированную рыбу, блюда из селедки, карпа… Бабушки всегда сражались за внимание внуков, в частности, с помощью вкусной еды. К сожалению, их обеих уже нет в живых.

Этим летом в другом Вашем московском ресторане, «Сахалин», я попробовала потрясающий десерт – тающий во рту горячий пирог, но не шоколадный, как обычно, а со сгущенкой. Это Ваше изобретение?

Да! А знаете, как я впервые использовал сгущенку для изготовления десерта? Смешав ее со снегом и сделав таким образом мороженое! Мне было лет пять или шесть, мы были с родителями в горах, и вот такое я придумал. Я вообще в молодости очень любил экспериментировать. Знаете, как однажды Пикассо, дававшего урок детям, спросили, как быстро они научаться рисовать, как он. На что он ответил: «Не знаю, но я потратил всю жизнь, чтобы научиться рисовать, как они». Простота – это самое сложное! Дело повара – кормить людей, и я стараюсь делать это так, чтобы заставить людей посмотреть по-новому на привычные продукты и блюда, чтобы, пробуя смесь морского ежа с облепихой и морской водой, они понимали, что такого раньше просто не было. А какое объедение обжигающая пальцы картошка, запеченная в углях с теми же морскими ежами, которых ешь прямо ложкой!

Соус из икры форели, щуки и осетра идеально подходит к печеной капусте (с) Nashagazeta

Вас слушаешь – слюнки начинают течь! А откуда Вы черпаете идеи для использования новых ингредиентов?

Где бы в мире я ни оказывался, обязательно езжу на фермы, изучаю местные продукты, стремясь открыть что-то новое. За несколько дней в Швейцарии я побывал на двух таких невероятных фермах.

А что Вас поразило?

Прежде всего, магазин без продавца. Лежит тетрадка, в которую записываешь, что взял, берешь нужное, кладешь деньги в коробочку и уходишь. Невероятно! У нас такое невозможно – скорее будет магазин, где купить нечего, но обязательно с кассиром. Или аппарат для парного коровьего молока, которое можно просто подходить и пить – это же с ума сойти, как здорово!

Швейцарское блюдо, которое сразу приходит на ум?

Сочетание вина из винограда сорта *chasselas*, который здесь обильно растет, с грюйером 32-месячной выдержки, с кусочками соли. Это потрясающе вкусно, а послевкусие остается, как от жареных кедровых орешков.

Не секрет, что французская кухня считается основой для всей классической гастрономии. Но обидно, что самое известное русское блюдо тоже носит французское имя – салат Оливье. Надеетесь ли Вы, что какое-то из придуманных Вами блюд войдет в историю как «à la Moukhine » ?

Наведите телефон на мус из белого шоколада и ... получите цветок! (c) Nashagazeta

Каждый шеф мечтает создать блюдо, которое захотят повторять. Получается ли это, показывает время. Мне бы хотелось, чтобы запомнили мою печённую капусту с икорным соусом. Или Coco Lardo – сало из кокоса. По-моему, они этого заслуживают.

От редакции: Зуб даем – заслуживают! А если хотите не только пробовать невероятные кулинарные изобретения, но и научиться создавать их, подавайте документы в Академию – набор студентов ведется весь год.

высшее образование в швейцарии
Статьи по теме
Сказ о том, как швейцарские студенты учились пельмени лепить
Антон Мозиманн возвращается на родину

Source URL:
https://www.nashagazeta.ch/news/les-gens-de-chez-nous/vladimir-muhin-prostota-eto-samoe-slozhnoe