



ВРЕМЯ ОТКРЫТИЙ В LA MARÉE

ДО ВВЕДЕНИЯ ЭМБАРГО НА ВВОЗ ЕВРОПЕЙСКИХ ПРОДУКТОВ В РОССИЮ КОМПАНИЯ LA MARÉE ОСУЩЕСТВЛЯЛА ПОСТАВКИ МОРЕПРОДУКТОВ ИЗ ДВАДЦАТИ ПЯТИ СТРАН МИРА. ШЕСТЬ РЕЙСОВ В ДЕНЬ ДОСТАВЛЯЛИ СВЕЖУЮ РЫБУ И ЖИВЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ ПО ВСЕЙ РОССИИ. О ТОМ, КАКИЕ ПЕРЕМЕНЫ ЖДУТ КОМПАНИЮ В СВЯЗИ С САНКЦИЯМИ, ЗАЧЕМ В РЫБНОМ РЕСТОРАНЕ ПОДАЮТ МЯСНЫЕ СТЕЙКИ И ПОЧЕМУ В НАШИХ МАГАЗИНАХ НЕЛЬЗЯ ПОКУПАТЬ РОЗОВОГО ТУНЦА, РАССКАЗАЛ ВЛАДЕЛЕЦ LA MARÉE МЕДИ ДУСС.

Меди, в рыбных лавках ресторанов всегда было представлено большое количество морских обитателей, в том числе очень редких. Вместо изучения морской энциклопедии можно было просто прийти в La Marée. Какова ситуация сегодня?

Она практически не изменилась, ассортимент рыбы и морепродуктов остался прежним. Атлантический океан и входящие в его состав моря омывают 96 стран. Устрицы и лобстеры мы возим с южных берегов Средиземного моря, лангустины – с Фарерских островов и из Исландии. Фермерский сибас приходит из Турции и т.д. Мы и раньше работали с этими странами с самого открытия нашей компании, так что нам просто пришлось увеличить объемы поставок из этих стран. Повезло, что мы уже давно работаем с отечественными морепродуктами с Дальнего Востока – это семейство лососевых рыб, красная икра, сахалинский гребешок, трепанг, колючий и камчатский краб, трубач, рапан, осьминог, кальмары, из северных морей мы привозим камбалу, мурманскую треску, пикшу и также краба. Уже более 10 лет мы активно работаем с российским продуктом. Недавно стали возить из Крыма – черноморскую барабульку, камбалу и рапан.

Самое большое беспокойство вызвали устрицы, у вас ведь был огромный их ассортимент, порядка 20 видов.

Сейчас у нас есть тунисские, марокканские и курильские устрицы, и это вполне рабочий вариант. Курильские устрицы имеют очень интересный вкус.

А какова ситуация по другим продуктам?

Других наших продуктов санкции не коснулись, есть сложности с сырами, но они решаемы. На моей родине в Тунисе французы и итальянцы по своим рецептам делают сыры: рикотту, бурату, камамбер, маскарпоне – и экспортируют в Европу. Производят достойные сыры в Сербии, в ближайшее время они появятся в нашей компании. Замена пармезану пока не нашлась, но и это не трагедия. Запасы есть, их хватит до конца года.

А что будет с другими деликатесами?

Всему, что попало под запрет, находится адекватная замена. Сейчас мы открываем для себя новые продукты. Даже трюфель в рестораны доставляют из Новой Зеландии. В рыбной лавке на прилавках по-прежнему оливковые масла, соусы, шоколад, консервированное фуа-гра и т.д. В августе было увеличение продаж на 20% по сравнению с прошлым годом, многие покупали продукты про запас. Но по большому счету наши гости вообще не заметили перемен. В этом и состоит наша работа.

Многие у нас в стране до сих пор опасаются покупать или заказывать в ресторанах морепродукты, потому что боятся отравиться. Насколько можно быть уверенным в том, что устрицы с другого конца света в Москву привезли неиспорченными?

Обеспечить своевременную транспортировку и хранение – это наша профессия. К тому же есть ряд требований по качеству от государства. К примеру, устрицы в Москве бывают свежее, чем в Париже. По французскому ГОСТу срок их хранения 10 дней, а по российскому – пять. То есть семидневную устрицу парижские рестораны берут, а четырехдневную в Москве уже не примут. А кроме того, понятие свежести устриц не существует. Она либо живая, либо нет. В принципе устрицы при правильном хранении живут до 10 и даже 15 дней.

La Marée в переводе с французского означает «прилив-отлив». Это просто красивый образ или вы вкладываете в имя своей компании какой-то смысл?

La Marée действительно означает «прилив-отлив». Почему мы назвали

ресторан и компанию именно так? На севере Франции это явление очень яркое. Во время отлива вода уходит от берега и в течение нескольких часов можно ходить по дну моря. И местные жители собирают морепродукты, рыбу, устрицы, вооружившись корзинами. Поэтому в этих местах рыбу и морепродукты привыкли называть продуктами *la marée*, то есть продуктами, собранными в результате отлива.

Для вас Франция – особенная страна?

Я родился и вырос в Тунисе. Моя страна много лет была колонией Франции, я с детства изучал французский язык и культуру этой страны. У меня много друзей-французов. Вообще юг Франции для меня родной край. В Каннах у меня дом, а в Монако ресторан. К тому же от Туниса до Ниццы всего один час на самолете. Моей семье подарили французское гражданство в 2005 году из-за участия в развитии экономики этой страны. Наша компания работает с Францией уже 25 лет.

Один ресторатор сказал про вас: «Если он, не дай бог, вдруг решит закрыться, больше половины московских ресторанов схлопнется, а может, и все 2/3. Потому что ни один сравнимый по масштабу конкурент у La Marée так и не появился». Почему вы преуспели там, где проиграли другие?

Это очень непростой и трудоемкий бизнес, требующий долгих лет построения логистики и налаживания контактов. Этот бизнес не может существовать на малых оборотах из-за высокой его расходной части. К тому же я очень люблю вкусно поесть, и у меня много друзей шеф-поваров и рестораторов. Я люблю это дело. Сначала компания *La Marée* не была моим бизнесом, это было скорее моим увлечением.

La Marée не только компания с 25-летней историей, но и одноименные рестораны. С чего все началось? Это был уже бизнес или все же хобби?

Началось все 10 лет назад с хобби, когда открылся наш первый ресторан на Петровке. Сейчас ресторанов уже шесть: четыре в Москве, один в Санкт-Петербурге и один в Монте-Карло. Я получаю от управления ресторанами большое удовольствие. Когда твой про-

ект имеет успех, рождается и вдохновение. Посетителям рестораны нравятся. Мы очень часто слышим слова благодарности от гостей. Хотя бывает и критика. Это тоже нормально. Я ее воспринимаю и всегда пытаюсь что-то улучшить. Поэтому ресторанный бизнес для меня сегодня очень важен и как бизнес, и как часть моей жизни.

Вы предпочитаете лично все контролировать, выбирать продукты, иногда даже становиться на раздачу. Американцы считают это не самым прогрессивным методом ведения бизнеса. Они считают, что секрет в умелом распределении обязанностей среди профессионалов...

Ну, тут я с американцами не совсем согласен по части ресторанов, наоборот, в Европе самые лучшие и «вкусные» рестораны, где муж на кухне, а жена в зале. К тому же я не стою у стойки целыми днями, верно? Да, я лично проверяю прилавки и всегда делаю замечания. Мы можем вместе пройтись, и я укажу на недоработки. Наши гости высокообразованные и состоятельные люди, которые приходят в ресторан не для того, чтобы их обидели или разочаровали, поэтому я и страшусь. Ежедневные проверки отнимают мое время, но я это делаю с большим удовольствием, потому что считаю, что равнодушных людей в этом бизнесе не должно быть вообще.

А, ужина в другом ресторане, вы обращаете внимание на недоработки или оплошности персонала? Вы капризный клиент?

Не то чтобы капризный, просто на плохое обслуживание я реагирую на уровне рефлексов. Вчера, например, в одном хорошем ресторане мне официант налил вино левой рукой. Пришлось сделать замечание не в назидательной форме, конечно, а больше в шуточной. Ну не могу я выносить таких ошибок! Даже моя жена из-за этого не любит ходить со мной по другим ресторанам.

Вы согласны с народной мудростью, что самые гениальные мысли приходят на го-





Ну несправедливо из-за ерунды увольнять профессионала, который работал с нами четыре года. После этого я подписал приказ, что директор может принимать на работу сотрудников, а увольнять только с моего разрешения.

Говорят, что кухня в ресторане – это сумасшедший дом, в La Magée тоже?

В зависимости от загрузки ресторана. В часы пик, конечно, сумасшедший дом. Но во многом это зависит от шеф-повара. Если у него все организовано, то все работает как часы. Очень важно не только хорошо готовить, но и организовать процесс.

Что вы думаете об особенностях русского аппетита? Как поменялись вкусы, менталитет посетителей La Magée за последние 10 лет?

Практически не изменились. Что популярно в Москве? Русская кухня, кавказская, итальянская, японская, а также рестораны, специализирующиеся на мясе или рыбе и морепродуктах. То есть всего шесть видов кухонь. Ни один французский ресторан, к сожалению, не выжил. Китайские, индийские рестораны тоже непопулярны. В нашем меню эти шесть кухонь представлены. К примеру, из итальянской кухни мы взяли пасту, из японской – сашими. Мы также готовим мясо. И я могу похвастаться, что такого вкусного мяса в Москве больше нет. У меня многие спрашивают: «Зачем вам мясо в рыбном ресторане?» Да потому, что не все едят рыбу!

Ваша дочь утверждает, что вы иногда придумываете новые блюда, необычные вкусовые сочетания. Расскажите о фирменном.

Когда мы засиживаемся с друзьями до поздней ночи и кухня уже закрыта, они просят меня приготовить мою фирменную яичницу.

А в чем ее секрет?

Это яйца, помидоры, зеленый перчик... И еще – вяленая баранина. Если ее порезать на маленькие кусочки, обжарить в оливковом масле и добавить к перечисленным ингредиентам, получается очень ароматное блюдо. Многие даже не могут догадаться, что я использую. Дело в том, что именно у обжаренной вяленой баранины вкуса

лодный желудок? Были ли в вашей бизнес-истории тяжелые времена?

Слава богу, постучу по дереву, серьезных проблем или каких-то падений в моей жизни не было. Я считаю, чтобы этого не было, нужно постоянно работать, работать и еще раз работать.

А сколько часов в день вы работаете?

Честно, я не считаю. Я работаю постоянно. Не знаю, хорошо это или плохо, но по-другому у меня не получается.

Вы создавали свою компанию совместно с супругой, она вам помогала. У вас не возникало конфликтов? Совместный бизнес не помеха семейной жизни?

Нет, наоборот, члены семьи в бизнесе – большое подспорье. Моя жена занималась финансами в компании, и мне было спокойно. Я уверен в ней и в том, что она делает для нашего общего процветания. Моя дочь управляет рестораном в Монако. Она считает этот бизнес своим и выполняет свою работу добросовестно.

Вас подчиненные боятся?

Наверное, для некоторых я строгий руководитель, но к своим сотрудникам отношусь с большим уважением. Я никогда не увольняю людей, более того, был случай, когда хорошего сотрудника уволили без моего ведома. Когда я выяснил, что это произошло из-за небольшой оплошности, его вернули.

мяса нет. Появляется совершенно другой, волшебный вкус.

Вы коллекционируете уникальные рецепты. Почему до сих пор не издали книгу?

Почему бы и нет. Только мне было бы интересно издать книгу советов по выбору продуктов. Покупателю сегодня очень сложно определить качество продуктов на прилавке. Например, в магазинах я очень часто встречаю якобы охлажденного розового тунца. Но мне, профессионалу, видно, что эта рыба искусственно подкрашена. Ее упаковывают во Вьетнаме, Сингапуре, Индонезии, Таиланде. Реальная цена подделки за килограмм один доллар. А в наших магазинах ее продают за тысячу рублей. Но самое обидное, как такого тунца ни приготовить, он будет абсолютно безвкусным. На самом деле свежий тунец действительно алый, но постепенно он становится бурым. Во многих странах махинации с подкрашиванием запрещены. Вот об этом я и хочу написать. Точнее, уже начал. Мы недавно стали издавать газету La Marée, где публикуем такую просветительскую информацию о продуктах, вине, ресторанах. Эта тема никогда не перестанет быть актуальной. А что касается рецептов, то их уже и без меня чересчур много. Доходит даже до смешного. Я уже не раз замечал, что в этих книгах авторы дают такие советы, по которым понятно, что эти люди никогда ничего подобного не готовили. Просто хотели заработать на книге, взяли рецепт из Интернета – и готово!

Может ли уважающий себя человек питаться фастфудом?

Иногда, когда еду домой ночью и мне ужасно хочется есть, я прошу водителя захватить за чизбургером. А почему бы и нет? Это же очень вкусно. Кстати, вы знаете, кто самый лучший шеф-повар в мире?

Кто же?

Голод. Если кто-то скажет, что фастфуд – это невкусно, не верьте, это неправда.

Кухню какой страны вы предпочитаете и кому в Москве вы с удовольствием ходите поужинать?

На самом деле я люблю все вкусное. И в каждой кухне есть свои прелести. В основном питаюсь в своих ресторанах, очень люблю сырую рыбу. Мне нравятся итальянские блюда. Тайская кухня тоже

очень вкусная. Время от времени захожу в индийские рестораны. Я очень люблю ресторан «Семифреддо». Мой друг Нино Грациано готовит шедевры. И я его хвалю не потому, что он мой друг, а потому что он действительно супершеф.

Вы чувствуете ревность со стороны коллег из-за успеха La Marée, по-честному?

Ревность – это такая человеческая сущность, что без нее никуда. Немножко есть, как же без этого. Когда мы только открылись, в нас никто не поверил. Столько критики было в наш адрес и от коллег, и от журналистов. А сейчас уже затишь, потому что мы играем по правилам, мы не говорим о себе, о нас говорит наш гость.

Почему ваш морской флот находится в Тунисе?

Это моя родина. У меня там развит бизнес, есть люди, которым я могу доверять. Но самое главное – это Средиземное море. Мы много рыбы и морепродуктов добываем в Тунисе и поставляем в Италию, Францию и другие европейские страны.

В Тунисе вести бизнес легче, чем в России?

В Тунисе и в России все идет по накатанной. Вот открывать ресторан во Франции было намного сложнее.

Кстати, каково это было – открыть ресторан в Монако – стране миллионеров?

Очень сложно, намного сложнее, чем везде. Мы вышли из российского бизнеса на международный, можно сказать. Мне было очень интересно, как французы или иностранцы будут относиться к нашей концепции. Рыбный ресторан из Москвы, из города, где и моря-то нет... Для них сначала это тоже было непонятно, зачем мы приехали на побережье учить их, как рыбу есть. К тому же в Монако к бизнесу очень большие требования с точки зрения местного законодательства и трудовых отношений с персоналом. Но, слава богу, у нас все получилось. И, что тут говорить, этот ресторан нас прославил на весь мир.

Говорят, на открытие вашего ресторана в Монако пришел князь Альбер II с княги-





ней и торжественно разрезал красную ленту. Это правда?

Да, это правда.

Как вам удалось этого добиться? Не ко всем рестораторам принцы ходят на открытие.

Это секрет.

А если бы к вам пришел Путин, чем бы вы его угостили?

Он посещает наш ресторан. Но не так часто, конечно.

А что он предпочитает?

Ему многое нравится.

Вы любите рыбалку?

Да, очень люблю. Я с удовольствием рыбачу на Камчатке, Сахалине, в Мур-

манске и, конечно, у себя на родине. Недавно поймал розовую дораду весом в 10 килограммов. Это большая удача!

А если бы вы поймали золотую рыбку, какие бы три желания вы загадали?

Наверное, здоровья себе и близким, настоящих друзей, и чтобы всегда и во всем сопутствовала удача.