



Сергей Маслов: «Если на кухне железная дисциплина, для творчества всегда найдется и место, и время»

В его профессиональном багаже — опыт работы во многих ресторанных проектах, в том числе в трех пятизвездочных гостиницах и известной французской кейтеринговой компании. Сегодня Сергей Маслов возглавляет ресторанный сервис петербургского отеля Domina Prestige. Несмотря на серьезную занятость, для нашего журнала он нашел время и дал эксклюзивное интервью, ответив даже на те вопросы, которые раньше предпочитал обходить.

— Сергей, почему вдруг решили стать поваром?

» На самом деле я потомственный повар, и секреты поварского мастерства передаются из поколения в поколение. Поэтому выбор профессии для меня был очевиден лет с пяти. Дедушка работал шеф-поваром в знаменитом петербургском «Метрополе». Бабушка тоже была поваром, и я пошел по их стопам.

Кстати, дед еще в детстве сказал мне буквально несколько фраз о том, что такое кухня и что нужно делать, чтобы на этом поприще чего-то добиться. И предупредил: если ты не готов этого делать — надо уходить, причем сразу.

Повлияло на выбор профессии и то, что я вырос в семье военного. Отец на службе, мама тоже постоянно занята, а я большую часть времени проводил дома с братом. Естественно, приходилось вставать к плите. А как иначе? Есть захочешь — научишься и готовить. Честно говоря, мне это не составляло труда.

— Интересно, каким в то время было ваше фирменное блюдо?

» Отварной картофель. Очищенный и обжаренный на сливочном масле. Моя стряпня нравилась всем, в том числе брату. Но повторюсь: не исключено, что поварские навыки передались мне с генами. Уже в десятилетнем возрасте начал понимать, что и как я дальше в жизни буду делать. Знал: хочу работать поваром и мне эта профессия действительно интересна.

Мы тогда жили в Карелии, в той ее части, где по телевизору не показывали большого количества общедоступных каналов. В основном смотрели спутниковые — французские, итальянские, польские. Так вот, на одном из них показывали разные кулинарные шоу,

мастер-классы и обучающие передачи, рассказывали о поварском искусстве. Кстати, сейчас один из десертов в меню нашего ресторана Arcobaleno приготовлен по рецепту, который я запомнил еще с тех времен. Это традиционный шоколадный мусс, но в него добавляется много разных ингредиентов. Словом, постепенно я пришел к выводу: профессия повара — это мое. В общем, ничего удивительного в том, что в 15 лет меня отправили в Санкт-Петербург, где поступил в колледж. Тогда же начал параллельно работать. А за год до этого меня по дружбе устроили на работу в ресторан базы отдыха «Зеленая деревня». Да, в нем нет ничего феноменального, но все было очень интересно. К тому же, именно там в меня заложили основы профессии, объяснив, в частности, насколько важна дисциплина. И именно заведующий производством этого ресторана сформировал в моем сознании образ настоящей кухни. Конечно, разгильдяем я не был, но возраст давал о себе знать: меня, тогда четырнадцатилетнего парня, тянуло развлекаться. Правда, очень скоро решил сосредоточиться на деле. Да и дедушка еще раз напомнил, что кухня — это жизнь. И профессия повара такая же серьезная, как и любая другая — с той лишь разницей, что в ней я должен буду отдать все, а взамен, возможно, не получу ничего. Он тогда меня спросил: «Готов ли ты к этому?» Но меня такой сценарий не остановил. Ведь сама работа нравилась. В результате я поработал в разных заведениях. В общей сложности, если посчитать, то получится около 16 мест, в некоторых из которых я трудился одновременно, в разные смены. И еще успевал учиться, потому что понимал: знания необходимы. И так с раннего утра до поздней ночи.

— Где получили первый по-настоящему серьезный опыт?

» Во французской кейтеринговой компании. Я очень хотел в ней оказаться, поскольку знал, что именно там пройду серьезную профессиональную школу. Честно говоря, работа была на износ, что, естественно, влекло за собой дикую текучку кадров. Во многом система, бизнес-процессы, как сейчас модно говорить, представляли своего рода конвейер. При этом каждый день, работая в своем цехе, приходилось выполнять разную работу: сегодня чистишь овощи, завтра разбираешь мясо, послезавтра готовишь салаты, а потом — горячее и супы. В общем, сумасшедшая нагрузка. Но я действительно хотел увидеть собственными глазами, что такое настоящая кухня, профессиональная подготовка и дисциплина. Так что не пожалел о своем решении ни разу — это была большая школа, обучение в которой получил в обмен на свой труд.

В кейтеринге я трудился достаточно долго. Но работа была нестабильной. По сути, меня вызывали только под банкеты. Я никогда не выезжал на место проведения и не обслуживал мероприятия. Эта роль отводилась, как правило, французским шеф-поварам и их заместителям. Вот тогда на своей шкуре я узнал, что такое усталость и рутина. Многие не выдерживали напряжения. Поэтому случались дни, когда я выходил на смену и видел, что из 16 моих коллег, с которыми я работал, условно, еще вчера, пятнадцать — абсолютно новые люди. Кондитеры оставались единственными, у кого были стабильные позиции, что и понятно, ведь настоящий кондитер — это, как говорится, штучный товар.

— После французской кейтеринговой компании в вашем послужном списке в основном отели. Случайность?

» Нет, осознанный выбор. Дело в том, что

в ресторанах, где я работал, меня не раз обманывали. А хотелось стабильности. Сложилось четкое понимание того, чего нужно добиться в этой жизни. И сейчас у меня также есть цель.

— **В какой момент осознали, что нужно выбирать именно ресторан при отеле?**

» Это ощущение пришло неожиданно, само по себе. А почему, вы уже знаете.

— **Где начинали?**

» В Гранд Отеле «Европа», как он тогда назывался (ныне — Belmond Grand Hotel Europe). Пришел туда на позицию помощника повара, но в первую же смену отработал всего четыре часа, после чего меня заметили и перевели на должность повара. Думаю, это было удачное стечение обстоятельств: ресторанный службе требовался повар, а я успел себя проявить, продемонстрировав дисциплинированность и профессиональный подход к работе и показав, что умею готовить. Впрочем, в моей жизни нередко происходят удачные совпадения. При этом я всегда много работал, что, впрочем, не мешало чувствовать себя внутренне свободным человеком. Более того, полученное от родителей воспитание всегда заставляет меня думать над своими действиями и поступками. Я живу по возможностям, а не по потребностям. И это всегда давало свободу, в том числе и в профессии.

— **А что, на ваш взгляд, главное в ней, если речь о поваре и, конкретно, о шефе?**

» Честно говоря, я себя не считаю шеф-поваром. Официально имея соответствующий статус и запись в трудовой книжке, все равно я бы себя назвал завпроизводством, управляющим ресторана или руководителем ресторанной службы отеля. А что касается главного,

то его просто нет, хотя без желания работать в любом случае не обойтись.

— **В чем тогда суть профессии?**

» На мой взгляд, 99% моих коллег по цеху работают за деньги. И не более того. Впрочем, как и все люди. Уверен, как только человек забудет про деньги, он чего-то добьется. Конечно, нужно думать о том, чтобы зарабатывать для своей семьи, для себя. Но, повторяюсь: когда забываешь про деньги и думаешь о том, как вырасти профессионально, тогда все получится.

— **Какое блюдо сегодня вы могли бы назвать своим фирменным?**

» Не поверите, его до сих пор нет. Однако существуют различные интересные рецепты, как, например, домашний хлеб в разных вариантах, кондитерские изделия. Сегодня порой приходит мысль, что нужно было становиться кондитером. Правда, понимаю: в силу узкой направленности кондитеры очень редко выбиваются в шеф-повара.

— **Что вообще отличает профессионала поварского дела от любителя?**

» По-настоящему профессиональный повар должен уметь делать все, в том числе разделять мясо, чистить овощи. А еще, если понадобится, то заменить кондитера или приготовить салаты, горячие блюда. Причем, на 100%.

— **Чего нельзя делать в профессии повара?**

» Как и в жизни, нужно себя кармически сдерживать. Хотя в карму я не верю. Но если понимаешь, что делаешь что-то неправильно, стоит остановиться и исправить ошибку.

— **Можно ли приготовить хорошее блюдо в плохом**

настроении?

» Если повар действительно профессионал, то это реально. Руки-то помнят.

— **В свое время, если судить по вашей биографии, вы, дойдя до пика в карьере, сделали шаг назад. Зачем?**

» Скажу больше, то, к чему шел долгие годы, я в какой-то момент перечеркнул и вообще ушел из профессии. Да, стремился к стабильности, респектабельности, уважению. Для своего возраста, который мне всегда мешает, потому что молодость смущает людей, я достиг максимума — должности шеф-повара подразделения в одном из самых известных отелей мира. Помню, шеф, под началом которого я тогда работал, убеждал меня не уходить, потому что я уже многого достиг и ценился как специалист. Он знал, что говорит, поскольку очень много в меня вложил в плане профессии, отправлял на учебу за границу, находил работу в новых проектах, где я помогал создавать кухню, открывать заведения. И на этой работе, куда стремился в течение трех (!) лет, проходил собеседования, проводил дегустации блюд, я в итоге задержался меньше, чем на полгода. Просто понял: в желании получить работу мечты мне пришлось отпахать много лет, и в результате я просто эмоционально выгорел.

— **Выходит, оно того не стоило?**

» Как раз наоборот. Но из профессии я тогда все равно ушел, пусть и сгоряча, занялся собственным бизнесом, стал индивидуальным предпринимателем. Много чем занимался, решал разные проблемы. Правда, кухню не забывал.

— **Сколько времени прошло до вашего возвращения?**

Блиц о личном:

— **Сергей, на что-то кроме работы у вас остается время?**

» Конечно. Тем более что я очень поздно ложусь спать и рано встаю (улыбается). Хотя и полентяйничать тоже могу, например, раз в месяц поспать подольше, часов восемь, чтобы восстановить силы. Пока мой организм позволяет мне совершать такие кульбиты.

— **Чем занимаетесь в свободное время?**

» Пользуюсь появившейся свободой. Да и жизнь

» Спустя всего несколько недель я спросил себя, ради чего я куда-то двигался, стремился, чтобы вот так в одночасье все бросить? После этого позвонил знакомому шеф-повару и попросил взять меня на подработку.

— **Получается, просто нужен был отдых?**

» Я бы сказал, глоток свободы. Потому что на кухне отеля, куда так стремился, я не чувствовал себя свободным внутренне. Ощущение свободы всегда было и остается важным для меня. Не люблю, когда на меня давят.

— **Сергей, а что такое, на ваш взгляд, правильная работа кухни?**

» Если мы говорим о линейном персонале, то он должен быть зашоренным, как кони в тройке, которая именно благодаря такой концентрации быстро бежит туда, куда ее направляют.

— **А как относитесь к творчеству в профессии?**

» Если на кухне железная дисциплина, для творчества всегда найдется и место, и время.

у меня весьма разнообразная. В конце концов, есть домашние дела-заботы, родные и друзья. Опять же, что-то интересное для работы подсмотреть, никуда не торопясь.

— **У вас есть профессиональная мечта?**

» Нет, я уже дошел до пика в карьере. Причем, понимаю, что мог добиться нынешних результатов еще три-четыре года назад. У меня нет цели получить звезду Мишлена. Я всегда занимал позицию «первый после первого». Да, высокие должности предлагали, но мне это было неудобно по стилю и ритму

Сейчас я поставил работу таким образом, что могу уйти из ресторана на несколько месяцев и абсолютно уверен, что выстроенная система будет функционировать еще очень долго, минимум месяца три — буквально на рефлексх сотрудников.

— **Как вам это удалось?**

» Я не ору, не матерюсь. Просто с годами понял одно: либо человеку дано работать на кухне ресторана, либо нет. Знаю немало примеров, когда шеф-повара кричат. А толку? Подчиненные только смеются у них за спиной. Когда я делаю замечание, никому не смешно. Почему? Потому что в свое время на собственном примере показывал, как нужно работать и почему для линейного персонала именно это удобно. Я четко выстроил график. Наладил обмен информацией, добился, чтобы продукты правильно хранились и на определенных местах, всегда оставались стабильно высокого качества. Сейчас у меня каждый повар может при выключенном свете спуститься в подвал, дойти до нужной двери и из холодильной камеры достать то, что ему

моей жизни. Быть первым — значит ограничивать свою собственную свободу, которая для меня очень важна. Не могу работать, если ее не чувствую. Меня с детства приучили к тому, что я свободен от всего и абсолютно никому ничего не должен. Вот так и живу, в том числе без обязательств перед банками и кредитных историй.

— **Что такое счастье?**

» Оно в семье. Именно семья — то, что действительно важно.

Беседовал Алексей Журавлев

нужно, даже с закрытыми глазами. Ему фонарик не понадобится. Он ведь точно знает, на какой полке стоит, условно, молоко 3,5%. И так во всем.

— **Вы диктатор или демократ?**

» Знаете, меня по-разному называли. Кем я только не был. Сегодня у нас на кухне мягкий тоталитаризм без применения физической силы (улыбается).

— **Как относитесь к понятию команда?**

» Раньше создавал ее вокруг себя, а сегодня хочу, чтобы она сама создавалась вокруг меня. Утопично слепо верить в человека, даже если ты с ним работал много лет вместе. Ведь в какой-то момент на него могут начать воздействовать со стороны и под этим влиянием он изменится. В результате то, в чем я на него рассчитываю, могу легко потерять. При этом я доверяю людям и даю им возможность проявить себя. Впрочем, ситуации бывают разные.