

ПИТЕР ДОРЕЛЛИ — КОРОЛЕВСКИЙ БАРМЕН РАССКАЗЫВАЕТ АЛЕКСАНДР ВОРОНОВ



— Питер Дорелли променял карьеру банкира на работу бармена

Наверное, мало кто из барменов в мире может сравниться по количеству приготовленных коктейлей для самых титулованных персон с 70-летним Питером Дорелли, много лет удивлявшим членов королевской семьи Великобритании. В прошлом году он занял пятое место в списке из 100 человек, которые больше всего в мире повлияли на индустрию баров и ресторанов. Ресторанные критики дружно признаются, что Дорелли «играет на шейкере, как на музыкальном инструменте».

18-летним юношей Питер переехал в Лондон из Рима, а в 23 года устроился на работу в знаменитую отельную сеть Savoy. Начав с относительно скромного по меркам сети заведения Pebble Bar, Питер после его продажи перебрался в центральный отель Savoy, в котором королевская семья любила регулярно устраивать благотворительные балы. Во многом именно благодаря Дорелли, отработавшему здесь в общей сложности 23 года, American Bar в гостинице Savoy и стал одним из самых известных баров Объединенного Королевства. Питер любит вспоминать, что больше всего его коктейли нравились прожившей 101 год королеве-матери (Елизавета Боуз-Лайон, умерла в 2002 году), которая была «прирожденной леди, потрясающей женщиной небольшого роста», обожавшей «Космополитен». Кстати, именно этот классический коктейль во времена Дорелли в Savoy был одним из самых популярных, причем его охотно пили и мужчины — но лишь после того, как шеф-бармен придумал подкрашивать классическую смесь клюквенным соком и подавать в высоком бокале «хайбол». Всего же маэстро, который ко всему прочему семь лет возглавлял Гильдию барменов Великобритании, непрерывно простоял за стойкой более 40 лет.

Знаменитый бармен признается, что в молодости больше уделял внимания количеству, а не качеству напитков, причем изначально, как и многие его коллеги, он вовсе не помышлял о смешивании напитков. Коренной римлянин вырос в семье банковских клерков, которые мечтали о том, что их сын сделает неплохую финансовую карьеру, однако сыну офисное дело показалось откровенно скучным. Дорелли любит вспоминать, как попросил своего дядю забрать его в Лондон, чтобы отвертеться не только от изучения банковской математики, но и банально откосить от армии. «В работе бармена мне просто понравился креатив. К тому же забавно наблюдать, как люди на глазах меняются под воздействием алкоголя. О человеке, который при тебе выпивает, многое можно узнать», — говорит он. Любимым коктейлем Питера был и остается мохито («потому что его можно пить в любое время, он утоляет жажду и вообще освежает»), который он неизменно готовит на любимом роме Navana Club. При этом в голове итальянца уместаются тысячи оригинальных рецептов алкогольных смесей. В 1999 году Питер попытался каталогизировать их, издав Savoy Cocktail Book, куда вошли 700 наиболее популярных смесей в бытность его работы в American Bar. Например, интересный коктейль, с которым Дорелли в 1994 году выиграл престижное соревнование MSS Europa Cocktail, назвав его именем дочери — «Элиза». В аннотации к книге Дорелли так описывает принцип отбора рецептов: «Это коктейли эры джаза и алко-



«Элиза»

- 1) налить в шейкер 10 мл персикового шнапса
- 2) добавить 10 мл лимончеллы
- 3) добавить 30 мл мангового сока
- 4) добавить 10 мл грейпфрутового сока
- 5) добавить 10 мл миндального сиропа
- 6) добавить один яичный белок
- 7) добавить 30 мл джина Beefeater 24
- 8) резко взбить в шейкере
- 9) перелить смесь из шейкера через стрейнер в коктейльный бокал
- 10) украсить коктейльной вишней и физалисом



«Негрони»

- 1) налить в стеклянную часть шейкера 25 мл биттера
- 2) добавить 30 мл красного вермута
- 3) добавить 40 мл джина Beefeater
- 4) насыпать в металлическую часть шейкера льда доверху
- 5) несколько раз перелить смесь из стеклянной части шейкера в металлическую и обратно
- 6) наполнить стакан «рокс» кубиками льда доверху
- 7) перелить смесь из шейкера через стрейнер в бокал
- 8) украсить коктейльной вишней, дольками лимона и апельсинавой цедрой



«Белая леди»

- 1) налить в шейкер 20 мл лимонного сока
- 2) добавить 5 мл сахарного сиропа
- 3) добавить 20 мл ликера трипл-сек
- 4) добавить один яичный белок
- 5) добавить 40 мл джина Beefeater
- 6) добавить колотого льда
- 7) взбить смесь в шейкере до получения пены
- 8) процедить через стрейнер в охлажденный бокал для коктейлей

гольного шарма времен сухого закона, когда лишенные выпивки американцы летали через Атлантику на вечеринки, а гламур наполнял жизнь богатых и знаменитых». У подобной патетики есть объяснение. Дорелли вообще частенько сравнивает бар с театром, называя его «живой, дышащей вещью, в которой мы — актеры, вы — аудитория, и мы здесь для того, чтобы вас развлекать».

Последний раз экспрессивный итальянец навещал Россию в феврале, когда по приглашению коллеги Дмитрия Соколова прибыл в Москву судить барменский конкурс Fantasy Cup (в компании с нынешним президентом Гильдии барменов Великобритании Сальваторе Калабрезе). Приятно поразившись технике местных умельцев, Питер дал крайне ценный совет — «научиться понимать классические коктейли, прежде чем создавать что-то новое». Кстати, сам маэстро помимо упомянутого мохито обожает классический коктейль «Негрони», придуманный в 1919 году флорентийским аристократом Камилло Негрони. Историю этого напитка, «заставляющего вспомнить об итальянских корнях», Дорелли знает наизусть: заказав во флорентийском баре Cafe Casoni коктейль «Американо», граф Негрони попросил добавить туда немного джина. В отличие от Камилло Негрони, который по легенде не конкретизировал марку джина, Питер Дорелли определился с этим давно и о преимуществах Beefeater может рассказывать часами. Равно как и об изменяющейся моде на сами коктейли, причем тут итальянец неожиданно проследивает четкую связь вкуса с политикой. «Если ситуация в мире была спокойная, мои клиенты пили лонг-дринки, преимущественно с фруктовым вкусом. Когда ситуация менялась, люди переходили на коктейль-шоты и стопки крепкого алкоголя», — поясняет он, попутно радуясь тому, что в коктейльную моду вновь входит классика, когда алкогольные миксы получают одинаково «простыми, крепкими и сбалансированными».