

# ЙОУНИ ТОЙВАНЕН: «МОИ ТРЕБОВАНИЯ ВЫСОКИ»



Равиоли с утиной и куриной печенкой с грибным бульоном из сета для Astoria Cafe, приготовленного Йоуни Тойваненом

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



Ягненок с огурцом гриль и пюре из чеснока

ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО



ЕВГЕНИЙ ПАВЛЕНКО

В рамках российско-финского проекта Food Festival Петербург посетил Йоуни Тойванен — шеф-повар и совладелец хельсинкского ресторана Luomo. Ресторан открылся в мае 2009 года вблизи порта, а через девять месяцев заведение получило «звезду» Michelin. Господин Тойванен приготовил сет для Astoria Cafe и рассказал об отношениях с конкурентами, финских продуктах и структуре доходов.

— В чем заключается концепция вашего ресторана?

— На первом месте — еда, к которой мы с моим партнером и по совместительству сомелье Микой Маттилой имеем страсть. Еда — современная финская, готовим мы ее с использованием современных техник и локальных продуктов. Обязанности наши распределяются так: я отвечаю за кухню, Мика за вино.

— Неужели все продукты финского производства?

— Да, это так. В этом наша особенность. На фоне всеобщего глобализма мы используем только финские продукты, за исключением, пожалуй, только соли и перца, которые покупаем во Франции. Это не всегда выгодно, как можно подумать, хороший продукт еще надо найти. Я трачу огромное количество времени на поиск и отбор продуктов, которые удовлетворяют мои требования, а они высоки. Произвести качественный продукт в Финляндии тоже непросто, поэтому он стоит денег. По сути, покупать импортный продукт и местный — по стоимости выходит одинаково.

— Мясо и рыба тоже финские?

— Да. Ягненка в западной Финляндии покупаем. Форель аландская. У нас есть блюдо из козла — думаю, я один предлагаю этот редкий вид мяса среди финских ресторанов. Покупаем козла на одной небольшой финской ферме.

— Как вы его сервируете?

— Если это нога, готовим с помощью низкотемпературной техники «сувид» в течение 60 часов при 65 градусах. Если это филе, то просто жарим на сковороде. Подаем с дикими травами и соусом из козлиного молока.

— Что будет в вашем меню летом?

— Летом мы счастливы — много ингредиентов растет на грядках и лесных полянах, плавают в озерах. Судак и форель, лесные грибы, ягоды. Какие будут блюда, я буду знать летом.

— На Food Festival в Петербург приехали финские шеф-повара, многие из которых, так же, как и вы, являются владельцами своих ресторанов. Говоря о ресторанах fine dining, это обычная ситуация для Финляндии?

— Конечно. Потому что рестораном должен владеть и управлять тот, кто лучше всего знает, что для этого нужно делать. Я знаю.

— Это прибыльный бизнес?

— Сейчас не очень. У меня штат из двадцати одного сотрудника, всем надо платить зарплату.

— Какие заведения в Хельсинки являются вашими конкурентами и какие у вас отношения с шеф-поварами?

— Наши конкуренты — рестораны Olo, Demo, Postres, G.W. Sundmans. Это достойные заведения с великолепной едой. Мы, шефы, дружим между собой. Но я могу зайти в ресторан-конкурент раз в год. Во-первых, из-за банальной нехватки времени. Во-вторых, у каждого из нас свой путь, за га-

строномическими впечатлениями я лучше поеду в Копенгаген, Стокгольм или другой европейский город, но в своем городе к своим друзьям я лишний раз не пойду. Хельсинки — маленький город, и наш бизнес очень нишевый. Друзья — это друзья, бизнес — это бизнес.

— А ваши гости?

— В основном это финны. Мы бы хотели видеть в наших стенах больше русских.

— Вы владеете и управляете не только рестораном Luomo, а также и бистро. Зачем вы работаете в двух разных форматах?

— Два разных формата — бистро и заведение fine dining — предполагают привлечение двух совершенно разных аудиторий. В бистро три курса стоят 45 евро. В ресторане Luomo 95 евро надо отдать за сет из 14 блюд. Но порции различаются, в бистро они больше, в Luomo — дегустационные. В бистро я могу проводить любые эксперименты — от суши и паназитской еды до европейской, здесь более простая подача в отличие от замысловатых блюд в Luomo. В бистро больше гостей, но ниже средний чек; в результате 60 процентов доходов приносит бистро за счет более высокой проходимости. В Luomo в среднем мы кормим 30 человек в день, Luomo — вечерний ресторан, работает с 18:00 до 23:00 со вторника по субботу. Бистро работает каждый день.

— У плиты стоите много?

— Конечно. С шести утра, и начинаю я с хлеба. Мы печем пять видов, каждый день предлагаем гостям свежий собственный хлеб. Потом часа четыре я работаю за компьютером — занимаюсь «бумажной» работой, шеф-повару без этого нельзя. Потом инспектирую персонал — ресторана и бистро — все ли в порядке. Днем забираю ребенка из сада, отвожу домой и сплю пару часов. Потом возвращаюсь в ресторан.

— Ваши дети проявляют интерес к готовке?

— Моим сыновьям четыре и одиннадцать лет. Интересуется готовкой младший, Эдвин, — недавно мы пекли хлеб вместе.

— В Astoria Cafe вы привезли сет, включающий в себя необычные сочетания: например, стерлядь под соусом из белого шоколада или сочетание куриной и утиной печенки в начинке равиоли. Эти блюда присутствуют в меню Luomo?

— Нет, это меню я придумал специально для Петербурга, для гостей Astoria Cafe. Но десерт «Белый гриб и шоколад» очень похож на тот, который мы готовим в Luomo. Белый гриб таится... в мороженом. По поводу необычных сочетаний — это мой конек, мне нравится сочетать непривычные вкусы, текстуры и ингредиенты. В меню Luomo мы подаем свинину с черной смородиной, сига с киноа. «Свекла и роза» — еще один нетривиальный альянс, мы берем лепестки от розы, смешиваем это с соусом винегрет и добавляем к свекле в различных ипостасях — маринованной, пюрированной, к соку из свеклы или к чипсам из свеклы.

— В Петербурге и Хельсинки любят водку. А пьют ли вино в Финляндии?

— В моем ресторане есть водка, но бутылку выпивают, если не за год, но примерно так. К нашим ужинам в Luomo мой партнер Мика Маттила подбирает вино, и могу сказать, что интерес гостей к вину растет. Я бы еще хотел иметь больше пива в своем ресторане, считаю пиво вполне гастрономичным напитком.

Анна Коварская