



Из зала Twins Garden открывается панорама исторического центра Москвы

Все в саду

ИНТЕРВЬЮ: Алла Гоян

Открыв свой ресторан в самом центре Москвы, братья **Сергей и Иван Березуцкие** сумели создать место, во многом отличающееся от большинства даже самых престижных ресторанов: располагающая обстановка, высокий профессионализм, отмеченный множеством титулов и наград на международных конкурсах, а главное — творческий подход к работе и безупречное качество продуктов, поставляемых с их собственной фермы, — вот основные слагаемые, сделавшие Twins Garden точкой притяжения на современной гастрономической карте столицы.

У вас довольно богатый опыт работы в ресторанах Москвы и Санкт-Петербурга, были свои собственные проекты, за плечами — победы на международных гастрономических фестивалях и конкурсах. Тем не менее вы решили организовать новое дело — в ноябре 2017 на Страстном бульваре «расцвел» Twins Garden — ресторан, блюда которого готовятся из продуктов с вашей собственной фермы. Это новый виток развития, попытка удивить избалованных столичных гурманов или эксперимент?

С.Б. В первую очередь — это продукты очень высокого качества за вменяемые деньги. Мы хотим дать потребителю хороший, качественный продукт, а это возможно, только вырвавшись его самим и полностью контролируя процесс.

Что представляет собой ваше фермерское хозяйство и где оно расположено?

И.Б. Это круглогодичная ферма в Калужской области. На 50 гектарах у нас есть 17 теплиц: 15 под овощи, 1 промышленная и 1 под рассаду. Есть коровник, козлятник, курятник, мы выращиваем перепелок, уток, 5 видов рыб в пруду, раков. У всех животных вольный выгул. Также есть открытый грунт, где мы выращиваем порядка 150 видов овощей и трав. В этом году мы заложили сад фруктовых деревьев. Еще у нас есть пасека. Наша ферма расположена в 150 км от Москвы — специально, потому что это экологически чистая зона.

Какие продукты ферма поставляет на кухню ресторана?

И.Б. 90% овощей с фермы мы используем у себя в ресторане. 10% мы растим впрок и будем использовать дальше. Но ферма — это всегда работа на перспективу. У нас есть два вида рыб (каarp и карась), которые мы будем использовать, когда они вырастут. Есть также закладка сада — в следующем году у нас уже будут яблоки, груши, сливы.

Как вы пришли к мысли о необходимости собственной фермы? Не проще ли закупать всё это у фермеров?

С.Б. Мы не нашли того качества, которое должно быть в

нашем ресторане, того качества, которое бы нас устроило. Поэтому решили сами растить овощи, делать сыры, выращивать рыбу.

И.Б. Наша ферма — это технология, точно выстроенная под потребление ресторана. И для того, чтобы содержать ее, мы выстроили еще ряд производств по обработке продукции. Не знаю, где еще есть такое качество исходной продукции, как у нас в ресторане. А качество мы контролируем непосредственно с семечка. Следим, чем питаются наши козы, и контролируем качество их молока. И мы счастливы, что гости почувствовали разницу по сравнению с другими ресторанами.

Кто работает на ферме?

С.Б. Сейчас там работает около 14 человек. По одному дню в неделю на ферме находится каждый из нас.

В меню есть блюда, удивляющие сочетанием ингредиентов (например, «Сорбет из трав с тыквенным молоком», «Буррата с лисичками и абрикосами», «Жаренный в квасе баклажан с томатами и водорослями», «Шоколадный

торт со свеклой и цитрусами»). Вы сами изобретаете рецепты?

И.Б. Да, каждое блюдо мы изобретаем сами с учетом сезонности, с учетом того, что мы можем получить с фермы в данный момент.

В чем, на ваш взгляд, залог успеха блюда?

С.Б. На первом месте — качество исходного продукта, его вкус. Ради этого мы и построили ферму, потому что из плохого продукта невозможно приготовить хорошую еду, из бесполезного — нельзя получить хоть какую-то пользу. Великий французский шеф однажды сказал: «Секрет успеха моей кухни заключается в качестве продуктов». Так вот, секрет успеха ресторана Twins Garden заключается в качестве продукции, аналогов которой нет в стране.

На кухне есть русская печь — это элемент декора или вы готовите в ней блюда?

И.Б. Конечно, мы в ней готовим. Помимо последних технологий, которые мы используем у себя на кухне, мы обращаем внимание еще и на «корни», традиции приготовления еды. Русская печь — неотъемлемый атрибут нашего генетического кода. И наши гости убеждаются в том, что в русской печи все действительно вкуснее.



Вверху: Ребра козленка с овощами и соусом из черного чеснока
Внизу: Буррата с лисичками и абрикосами



Круглогодичная ферма расположена в 150 км от Москвы, в экологически чистом районе



Около 150 видов овощей и трав выращиваются на собственной ферме Ивана и Сергея



Кухня-лаборатория, где рождаются рецепты блюд из меню Twins Garden



Пароконвектомат, духовой шкаф с камнем для выпечки и выдвижной ящик для подогрева посуды серии 400

Но готовите вы, разумеется, не только по старинке — в печи, кухня укомплектована техникой Gaggenau — бренда премиального, можно сказать, элитарного. Чем обусловлен такой выбор?

Это лучшее оборудование в мире, пожалуй. Мы используем технику Gaggenau в лаборатории, где изначально рождаются все наши рецепты.

Что вы порекомендовали бы попробовать нашим читателям, если они соберутся посетить «Сад близнецов»?

Гастрономический сет*. Он полностью раскрывает концепцию ресторана и показывает наш подход к приготовлению еды. **E**

* Гастрономические сетсы Twins и Garden представлены в рамках Chef's table — Иван и Сергей Березуцкие лично готовят и подают блюда для них, а также знакомят гостей с концепцией ресторана. Средства, вырученные от продажи сетов, поступают в фонд Twins Found, который оказывает помощь детям-инвалидам и сиротам, участвует в восстановлении храмов и содержит приют для животных.



Наталья Боброва, представитель Gaggenau:

Совместный проект Twins Garden и Gaggenau был начат в прошлом году по инициативе рестораторов, которые хотели иметь самую лучшую технику на своей необычной кухне-лаборатории, где они работают над меню и экспериментируют с продуктами. Ну а мы, в свою очередь, хотели, чтобы наша техника помогала братьям в работе над новыми вкусами и была представлена в одном из лучших ресторанов Москвы. Для нас это одна из возможностей продемонстрировать технику Gaggenau в действии для тех, кто любит готовить и интересуется последними достижениями в области приготовления пищи.

Кухня-лаборатория расположена в небольшом помещении, оснащенном самыми последними техническими достижениями. Из техники Gaggenau Иван с Сергеем выбрали варочную поверхность с неограниченной зоной нагрева CX 480 100, духовой шкаф BO 471 111, ящик для подогрева посуды WS 462 110 и потолочную вытяжку из трех модулей AC 402 181.

Мне кажется знаменательным, что два бренда высокого уровня «Березуцкие» = Twins Garden и Gaggenau нашли возможности для сотрудничества и успешно реализовали этот эксклюзивный проект. Думаю, вместе нам удалось создать пространство, где творят специалисты, для которых главное — максимально сохранить вкус продуктов и их полезные свойства. А воплощение и наилучший результат — это уже дело техники, и здесь мы эксперты.

Варочная поверхность с неограниченной зоной нагрева Gaggenau CX 480 100