Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Интерью с барменом. Юрий Лукьянов

18 февраля 2013 16:41 · https://open-cook.ru/interviews/interyu-s-barmenom-yurij-lukyanov



К 23 февраля хотелось сделать интервью с человеком, профессия которого максимально ассоциируется с мужским началом. В кулинарии и поварском искусстве у меня такая ассоциация четко совпадает с профессией бармена. А потому, позвольте мне сегодня познакомить вас с ярким, талантливым человеком, барменом из города Иваново – Юрием Лукьяновым.

Недавно я ездил в Иваново и будучи в городе я не мог не зайти в известное многим кафе – CoffeeBoss, где за барной стойкой работает мой давний знакомый и хороший приятель – Юра Лукьянов.

Я абсолютно убежден, что Юра – один из самых известных и любимых барменов в городе. Из нашей встречи с ним получилось небольшое интервью.

Как Юрий пришел в профессию, кто такой бариста, в чем секрет жонглирования (флейринга) за барной стойкой, какое оригинальное сочетание напитков помогло Юрию

получить кубок победителя в соревновании барменов Центральной России, это и многое другое вы узнаете ниже.

Илья Николаевич: Юра, привет! Мы с тобой года 3 уже не виделись! Очень рад тебя видеть!

Юрий Лукьянов: Привет, Илья! Да, что-то ты совсем пропал.

И.Н.: Слушай, ты неверное знаешь, что у меня и жены небольшой кулинарный блог и я очень хотел бы взять у тебя интервью. Мне самому очень интересно узнать о тебе и твоей профессии побольше, и, думаю, я не один такой любопытный. Ты не против?



Герой вечера без галстука

Ю.Л.: Да нет. Почему бы и нет. У меня однажды уже брали интервью для местного журнала (улыбается). Будет еще одно. Спрашивай, я постараюсь ответить.

И.Н.: Когда я общаюсь с профессионалами, мне всегда интересно, а как человек попал в профессию. Я же в прошлом школьный учитель и вопрос того, как человек после школы находит себе дорогу в жизни – мне всегда очень интересен. Расскажи. Ты где-то учился? Ты мечтал стать барменом?



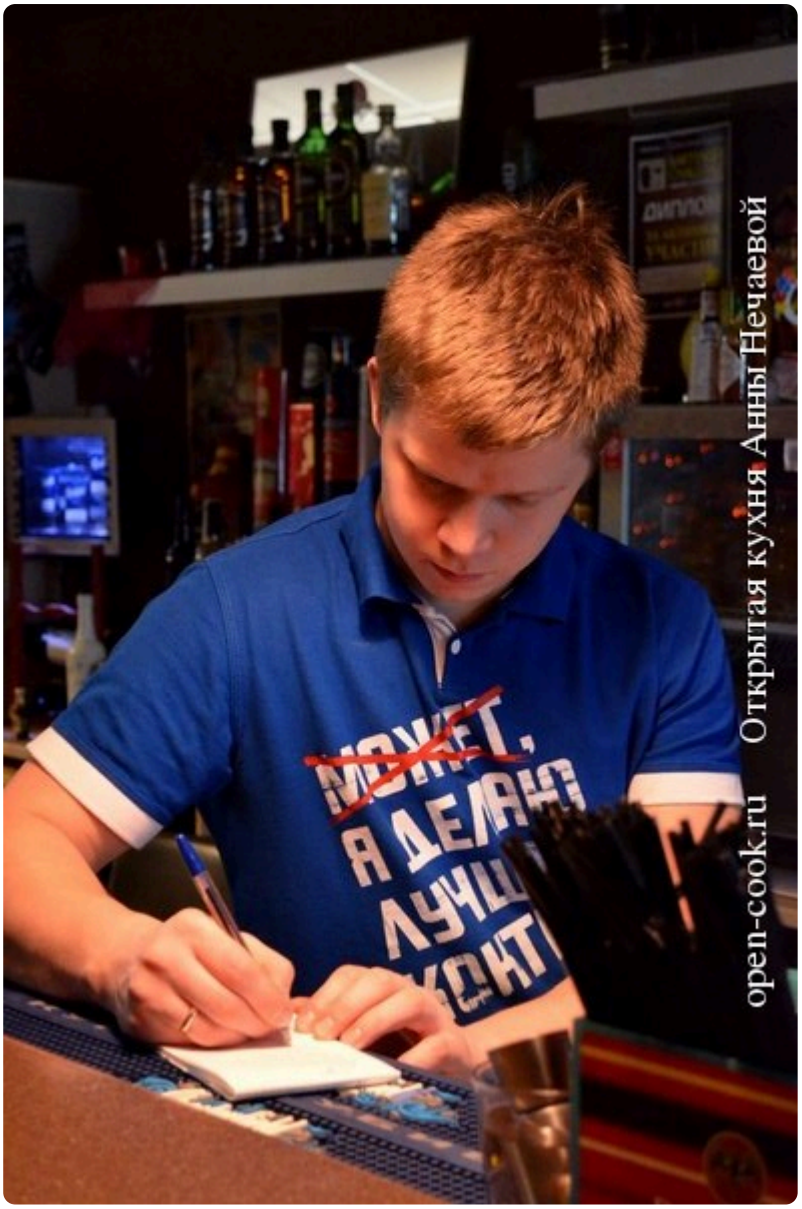
Я засиделся в CoffeeBoss до закрытия

Ю.Л.: Нет. Во всем виноват случай. Вообще я начинал с работы в одном из клубов города. Может быть помнишь, был такой клуб “Кибер”? Вообще работа была такая, что я и пиво наливал и со столов вытирал. Делал все что приходилось, четких обязанностей и профессии у меня тогда не было.

Так вот, там иногда были тематические вечеринки на которые приглашали бармена из одного из ночных клубов города. Приглашенный бармен готовил коктейли и использовал несколько несложных трюков во время приготовления. Как сейчас помню, меня это сильно впечатлило.
Вот так появился первый интерес.

Я пытался побольше узнать о профессии у того бармена, но он оказался человеком закрытым. Какие-то простые вещи мне всё же удалось выудить, но в целом мне дали понять, что бы я не лез в работу бармена – у меня полно другой работы в зале.

Возможно, это еще больше меня подстегнуло узнать об этой профессии.



Работа бармена – это не только веселье. Нужно успевать многое контролировать

И.Н.: Я помню тот день, когда познакомился с тобой. Твой брат Ваня пригласил меня в гости и в твоей комнате я увидел бутылки перемотанные скотчем. Т.е. трюки и жонглирование ты изучил сам?

Ю.Л.: О! Давно это было! Да-а-а. Помню, сначала я катал по столу апельсины, что бы понять как можно жонглировать сразу несколькими предметами.

Это сейчас многое по жонглированию можно найти на YouTube, а тогда нормального Интернета не было и все приходилось постигать самому.

И бутылки. Да, я перематывал их, чтобы при падении они не засыпали осколками пол. Вот так и тренировался.



Флейринг – завораживающее зрелище

И.Н.: Слушай, а открой мне секрет. Я никак не могу понять вот что: когда ты крутишь бутылки с напитками, подбрасываешь их в воздух, как это у вас получается? Ведь в начале вечера в бутылке может быть много жидкости, а под конец вечера мало. Бутылка должна себя вести в воздухе совсем по-другому. В чем секрет?

Ю.Л.: (Смеется) Да нет, ну ты что. Во **флейринге** (приготовление коктейлей с элементами жонглирования) когда вращают бутылки, в них **совсем немного жидкости**. 50, ну, максимум 100 грамм. Ты просто не сможешь “крутить” полную бутылку.

Бывают случаи, когда посетитель бара увидит, как ты “крутишь” бутылки, подкидываешь их воздух, а потом спрашивает: **“Парень, а с полной бутылкой шампанского слабо повторить?”** (Смеется). Конечно, ничего хорошего из такого трюка не выйдет.

И.Н.: Так, подожди. Не понимаю, а как ты стал барменом?

Ю.Л.: Дальше история еще интереснее. Однажды на вечеринке я разговорился со знакомой девушкой. Она мне рассказала, что скоро планируется расширение кафе CoffeeBoss и там хотят сделать новую барную стойку, закупить дополнительное оборудование и т.д.

Та девушка имела прямое отношение к руководству кафе и между делом спросила, а не хотел бы я попробовать себя в роли бармена. Ну я в разгаре веселья и ответил, что хочу.

В тот вечер я подумал, что это просто шутка. Но совсем скоро я перешел на работу в CoffeeBoss.



В CoffeeBoss всегда уютно. Я тут провел не один вечер с друзьями

И.Н.: Ага! И вот тут ты стал барменом. Так?

Ю.Л.: Нет, нет. Не так скоро. Кафе было еще не очень раскрученным и приходилось заниматься всем подряд. Да и штат барменов в тот момент уже был.

Всего в кафе было 2 бармена.

Один бармен занимался коктейлями – это был мой старый знакомый по прошлой работе. Ну тот, который не очень охотно делился своими знаниями. Он сразу сказал, что помощник ему не нужен и он будет делать все сам.

А вот второй бармен занимался только варкой кофе. Таких барменов называют **бариста**. Этот **бармен-бариста** оказался очень сильный специалист.

Он много учился своей профессии, много разного кофе пробовал. Вообще он признанный профессионал у которого часто берут консультации. Я рад что в начале моего профессионального пути я встретил такого наставника. Увы, сейчас мы уже не работаем вместе.

Бармен-бариста просил себе помощника и я, помогая ему, с радостью учился тому что мне показывали. Так я довольно хорошо освоил профессию бариста.



Варка кофе – целое искусство

Конечно, иногда мне приходилось вставать и на место бармена по приготовлению коктейлей. Было пару *“горячих”* деньков, когда я прошел свое боевое крещение.

Так получилось, что однажды бармен по коктейлям по ряду причин ушел из кафе и вот тогда я занял это место.

И.Н.: Не просто и не быстро ты стал барменом, но стал и я лично очень этому рад!

Ю.Л.: О! Спасибо! Я тоже очень рад. Я люблю то, чем занимаюсь. Мне это очень нравится.

И.Н.: А почему ты не остановился на варке кофе? Это ведь тоже интересно.

Ю.Л.: Вообще, хорошо варить кофе это намного сложнее смешивания коктейлей.

Хотя варка кофе у меня тоже идет хорошо, но в работе бариста я вижу один недостаток – они не общаются напрямую с гостями. Для многих из них общение с клиентом это тяжелый вопрос. А я сам человек общительный и мне нравится работать с людьми. Поэтому работа за барной стойкой мне нравится больше.



Шпаргалка :)

И.Н.: А что происходит в голове у бармена? Нужно просто точно знать рецепт коктейля и следовать ему?

Ю.Л.: У меня в голове все как бы разложено по полочкам, по вкусам. У меня много раскладок, рецептов, книг. Но, знаешь, сейчас когда я готовлю коктейль я больше полагаюсь на внутреннее ощущение сочетания напитков и вкусов. Очень важно соблюсти баланс в напитке, что бы он полностью раскрыл свой вкус.

И.Н.: Ясно. Мне кажется это тот случай, когда опыт переходит в область творчества. Здорово!

Юра, а расскажи, когда ты понял, что состоялся в профессии? Когда пришли первые значимые успехи?

Ю.Л.: Первый серьезный успех у меня случился именно в профессии бариста. Я уже говорил, что у меня оказался очень сильный наставник, который охотно мне помогал

разобраться в тонкостях варки кофе.

Буквально через полгода, как начал варить кофе, я попал на конкурс барменов-бариста. На этом конкурсе были очень сильные специалисты, которые занимались варкой кофе уже не один год. Для меня это были просто монстры! Очень крутые. Кто-то варил кофе 3 года, кто-то 5 лет, кто-то больше.

Ты не поверишь, но **я сходу занял 2-е место**. Представляешь! 2-е! Победителем стал бармен, который варит кофе уже больше 10 лет, если не все 20!

Я даже не спорю, конечно, кроме мастерства мне помогла моя харизма, умение работать с клиентами. У многих бариста с этим определенные трудности и я выгодно отличался в этом плане.



Харизма – главный козырь бармена. С таким барменом не загрустишь.

И.Н.: А что по приготовлению коктейлей? Я видел фотографии с тобой, где ты участвуешь в разных состязаниях. Расскажи пожалуйста и об этом.

Ю.Л.: Да, я довольно часто участвую в конкурсах.

Очень большая заслуга в этом директора CoffeeBoss Дмитрия Северина. Дмитрий – председатель барменской ассоциации России по г.Иваново. Ты даже не представляешь как многому он меня научил за время нашего знакомства и дружбы! Это именно с его подачи я так часто участвую в различных конкурсах.

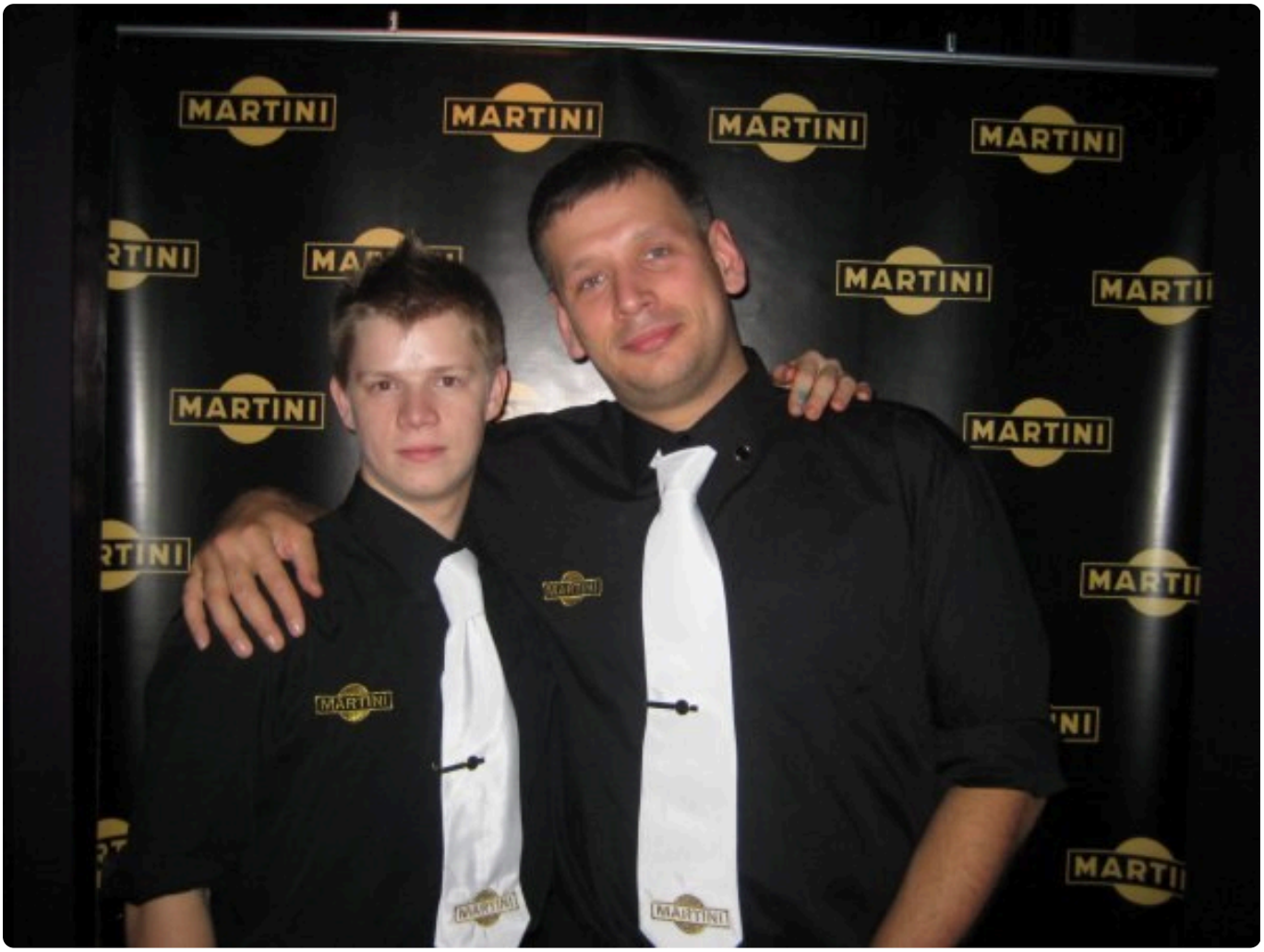


Фото из личного архива Юрия: Юрий и Дмитрий Северин

Вообще я считаю, что конкурсы и соревнования очень помогают профессиональному росту – именно здесь можно узнать много нового. Я с радостью в них участвую.

Пожалуй, самая яркая победа, которая мне вспоминается – это **победа на Кубке барменов Центральной России в 2009**.

Конкурс был непростой. Всего за вечер пришлось пройти 5 различных испытаний. Среди них были:

Украшение – нужно было придумать оригинальные украшения для своих коктейлей.

Классика – нужно было максимально технично приготовить несколько коктейлей.

Пиво – нужно было по всем правилам налить пиво в бокал. Да! Это тоже не так просто, как можно подумать.

Флейринг – жонглирование в процессе приготовления коктейля. Тут я отработал чисто и с огоньком. Все было супер!

Кофе – тут ты уже знаешь. С этим я справляюсь тоже хорошо.

Многим понравился мой оригинальный коктейль. Ты наверное удивишься. Слушай из чего он состоял:

Коньяк, морковный сок (!), клубничный ликер.



Коктейль победителя

Источник фото GorodLip.ru

Удивлен?! Он получился такой терпкий, сладенький и очень вкусный. Еще я сделал интересное украшение в виде смайлика из морковного круглишка. Многие были впечатлены. Очень советую однажды попробовать это сочетание. Останешься доволен, обещаю.

И.Н.: Супер! Это все очень интересно! А коктейль этот однажды обязательно попробую!



Я не очень люблю кальян, но если друг угощает …

И.Н.: Юра, а что по поводу учеников? Ты как, делишься своим опытом с коллегами?

Ю.Л.: Мы с тобой давно знакомы и ты знаешь, что я общительный человек. Да, я легко делюсь своими знаниями с другими. Мне это нравится и меня это увлекает.

Ты наверное знаешь моего напарника Илью.

И.Н.: Да, конечно. Илья не раз меня угощал коктейлями, когда была не твоя смена.

Ю.Л.: Так вот, Илья пришел к нам не имея особого опыта в профессии бармена и меня попросили ему помочь. Я был удивлен тому, как Илья с лету схватывал те вещи, которые я ему показывал и рассказывал. Мне приятно было ему помогать, а особенно здорово, что у него все так отлично получалось.

Мы с Ильей очень разные по характеру. Я шустрый, юркий балагур, люблю много говорить (я – *“юркий Юрка”*, ха! Смеется). А Илья – эдакий спокойный уравновешенный добряк.

Мы совершенно разные, но именно поэтому мы отлично дополняем друг друга. Мне очень нравится работать с Ильей. Мне кажется, что вместе у нас все особенно хорошо получается.



Подсчет вечерней выручки – дело почти интимное :) Будите проходить мимо – проходите

И.Н.: Юра, а какой твой любимый коктейль? Что бы ты сам предпочел выпить если бы был гостем бара за стойкой?

Ю.Л.: Сам я бы стал пить ром с вишневым соком! В общем – простой микс. Из более сложных коктейлей мне нравится б-52

И.Н.: Да, В-52 хорош. тут я с тобой согласен. И вишневый сок тоже крутой, я до сих пор в восторге от сочетания сухого вермута с вишневым соком. которое ты для меня однажды открыл. И за это тебе от меня лично огромное спасибо!

И.Н.: А от какого коктейля ты бы отказался не задумываясь?

Ю.Л.: Самый не любимый коктейль, это те “коктейли” в жестяных банках. которые можно найти в магазинах! Типа “Ягуара” и “Черный русский”! Такие коктейли разрушают культуру пития в России!

И.Н.: Я очень надеюсь, что читатели нашего кулинарного блога такое не употребляют.

И.Н.: Ну что ж, Юра, спасибо тебе огромное за то что нашел время и желание побеседовать. Хотя мы и давно знакомы, многое о тебе и твоей профессии я узнал только теперь. Успехов тебе и крепкого здоровья.

Ю.Л.: Удачи, Илья! Как будешь в городе – обязательно заходи. До скорого!

Я покинул кафе CoffeeBoss уже за полночь, когда кафе опустело. Увы, но в ближайшее время мне не удастся заглянуть в гости к моему знакомому бармену и провести еще один хороший вечер за барной стойкой CoffeeBoss.



Однако, если вы живете в Иваново или будете здесь проездом я настоятельно рекомендую вам зайти в CoffeeBoss на коктейльчик-другой. И обязательно передавайте привет бармену от Ильи Николаевича!

Комментарии: 2



Жеся # 06:29 21.02.2013

Юра - профессионал, мастер своего дела. Мы его любим! Ты крут! :)



Гость # 19:26 28.02.2013

Отличное интервью с барменом ! Интересно читать интересные вопросы ! Содержательные фото ! Спасибо!!!