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

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

Интервью с Александром Ериным, 2014

9 октября 2014 15:32 · https://open-cook.ru/interviews/intervyu-s-aleksandrom-erinym-2014



Мы уже брали интервью у Александра в августе 2012 года, а ниже вы узнаете что случилось у молодого шеф-повара Санкт-Петербурга за прошедшие два года, что творилось в **шоу "Реальная кухня"** на канале **"РЕН-ТВ"**, в котором он участвовал и как продовольственные санкции отразились на его работе.

Первое наше интервью с тобой было 2 года назад. Какие-то существенные перемены в жизни и профессиональной деятельности произошли за это время?

- Да, произошли. Я, наверное, повзрослел, поумнел, стал более осознанно относиться к профессии, еда из под ножа стала выходить вкуснее, старшие товарищи поднатаскали

меня в различных технологиях. Увлекся молекулярной кухней и техникой "су-вид" (приготовление еды на низких температурах). Ну а самым ярким кулинарным впечатлением стало участие в **кулинарном шоу "Реальная кухня"**. На проекте я пробовал готовить в технике "су-вид". В первый раз, конечно, не получилось. Это был решающий момент, кто будет шеф-поваром, я проиграл, но потом в течение недели довел это до ума и мы готовили в технике "су-вид" дальше с остальными участниками. Было очень здорово.

Когда мы встречались впервые, у тебя были "наполеоновские" планы, ты стал ближе к их осуществлению?

- Да, конечно. За последние 2 года не скажу, что поменял очень много ресторанов, но наверное как и раньше поработал в одних из самых хороших заведений города, таких как фрегат "Благодать", провел там много времени с Джонном Салижановым, он многому меня научил. А потом полученные знания мы с другом доводили до ума в ресторане "Шаляпин".



Летом на канале *Рент-тв* вышло кулинарное шоу "Реальная кухня" с *Арамом Мнацакановым*. Было приятно узнать, что ты стал участником этого проекта. Как ты попал туда?

- На самом деле это была забавная история: час ночи, дома все спят, я сижу за компьютером и изучаю рецепты. Заходит мама и говорит, что по телевизору показывают объявление о наборе на кулинарную передачу, предложила подать заявку. Соответственно я сразу набрал в интернете все это дело, быстренько заполнил анкету, причем в сведениях о себе заморачиваться не стал и отправил наше первое интервью, это было очень ценным и весомым фактором, чтобы меня взяли в шоу. Там было все очень хорошо расписано, мне осталось только добавить пару фотографий блюд и "дело в шляпе". Когда мне позвонили с канала и сказали, что беспокоят с шоу **"Реальная кухня"**, думал, что мне откажут. Но мне сказали, что я им подхожу и пригласили на запись. Я был так доволен, что от радости прыгал по кухне 2 часа.

Ведущим шоу был *Арам Мнацаканов*, известный и успешный ресторатор и ведущий российской и украинской *"Адской кухни"*. Тебе выпал шанс не только познакомиться с ним, но и поучиться у него.

- Да, такой шанс не часто выпадает, рестораторы и тем более успешные, не спешат делиться своими секретами и опытом, а ***Арам Михайлович*** очень много нам дал в плане организации работы кухни и всего ресторана. Его рестораны ведь не просто так успешны, в них работают слаженные команды и подается отличная еда.

Насколько я помню, ты дошел почти до финала?

- Да, я дошел до финальной шестерки и вылетел самый первый из них.

Это же здорово, особенно для молодых поваров это пример целеустремленности и хорошей работы. Съемки шли 8 недель, при таком длительном взаимодействии вольно или невольно происходит обмен опытом. Что ты перенял у коллег?

- Самое интересное, что я оттуда перенял, это яблочный десерт от Ани Золотаревой и мне понравилось как Максим Лебедев готовил соус "Порте" на основе фона.

Другие участники шоу были старше тебя и намного опытнее. Каким новым техникам они тебя научили?

- Честно? Особенно никаким, но готовят они хорошо. У Максима Лебедева было что подсмотреть. Был такой товарищ Сергей, он ведет *МК в* ***Студии Юлии Высоцкой***, готовит он хорошо, причем со своим видением, поэтому у нас регулярно возникали споры по поводу как и что готовить, он со своей колокольни, я со своей. У каждого свои плюсы и минусы, т.е. если мы где-то не находили общий язык, то где-то очень хорошо сходились во мнениях, потому что какие-то техники очень похожи. Ну а остальные участники... я бы не сказал, что они привнесли что-то новое в то, что я и так знаю.

Вернусь к тому, что ты был самым юным участником на проекте. Как воспринимали тебя остальные ребята? Были ли конфликты?

- Поначалу самое приятное что было, это когда на первых двух сериях Арам Михайлович спросил: "Тебе реально 21 и ты шеф-повар? Ты пирожки умеешь готовить?". Я ответил, что, конечно, умею. Но до них дело не дошло. Ребята поначалу особенно не спрашивали, что могу или не могу приготовить, а потом начались съемки, во время которых приходилось много работать. И я смог показать себя, тогда у ребят отпали вопросы на мой счет. Говорили, что молодой, но видно, что умею готовить, знаю какие-то основы. Говорили, что я наглый, но мне это только на пользу. Я отвечал: "Конечно, попробуй с вами со всеми посоперничай".

Проект как-то изменил твою жизнь?

- Да, я стал уважительнее относиться к людям, с которыми работаю, особенно к посудомойщицам. Если раньше я мог несдержанно себя вести, то после того, как постоял на мойке в шоу, понял, что это довольно тяжелый труд и абсолютно неблагодарный. Еще у меня выработался строгий командный голос и четкое понимание организации работы, и мне, и поварам, это пошло на пользу. И это очень здорово, я стал увереннее в своих действиях и это дает хороший результат.



За прошедшие 2 года ты придумал новые блюда? Что-то очень интересное, такое, чтобы можно было гордиться?

- Я долго работал с Джонном Салижановым, он мой друг и наставник. Я делаю немного проще, беру его рецепт и убираю из него то, что мне не нравится и добавляю что-то свое. Не то чтобы я краду рецепт, просто переделываю его под себя. Если в начале рецепта шла курица, то в конце уже телячьи щечки.

А вот именно что-то свое?

- Я очень люблю есть сэндвичи и бургеры, мне очень нравится экспериментировать с ними, недавно мы делали бургер с лососем.

На кухне ресторана, в котором ты сейчас работаешь, как-то отразились продовольственные санкции?

- Сразу подорожала зелень. С лососем были трудности, но постоянно появляются новые альтернативы. Те повара, которые думают своей головой, наверняка начали задумываться, что все это не так уж страшно, у нас ведь есть свои продукты в России.

Ты сейчас работаешь в ресторане "Шафран", пришлось менять меню ресторана в связи с санкциями?

- Мы уже подготовили новое меню, еще до санкций и оно настолько сбалансировано, что кардинальных изменений из-за них не будет. Мы просто уберем те ингредиенты, которые находятся под запретом. Что касается сыров, то недавно я нашел книгу по сыроделанию, это так интересно, что если я смогу подобрать оборудование, то можно будет делать свой сыр. Это именно то, что очень хочется изучить.

Что интересного ожидает гостей в новом меню?

- Добавятся ньоки, также мы переведем стейки, кроме рибая, на низкотемпературное приготовление, добавим больше русских блюд. Из рыбы появится сиг и карп, хоть карп и костлявая рыба, но я знаю несколько приемов. Буду делать большой акцент на местные ягоды и фрукты, они будут хорошо дополнять местную рыбу. Планирую сделать сезонное меню.

Поменялись ли у тебя вкусовые пристрастия за эти 2 года? Какое сейчас твое самое любимое блюдо?

- Раньше я любил мясо, а сейчас предпочитаю овощи, тем более что на рынке они сейчас превосходные, но вегетарианцем, конечно, не стал. Еще очень сильно люблю плов, у нас на работе есть повар, который его превосходно готовит, грех не навернуть тарелочку.

Кто из современных российских шефов является для тебя авторитетом?

- На съемках нам помогал Василий Емельяненко, очень крутой повар.

Есть у тебя любимый ресторан в Санкт-Петербурге?

- Их даже два, это фрегат "Благодать" и "Шаляпин"

У тебя уже есть опыт работы поваром и шеф-поваром, в "Реальной кухне" вас учили вести ресторанный бизнес, вполне естественно, что ты хочешь открыть свой ресторан?

-Это да, опыт уже есть и желание огромно, тем более что сразу после съемок мы с другом смогли запустить полноценное меню в новом ресторане и грамотно поставить работу кухни, все сотрудники и гости были очень довольны.
Я бы открыл небольшой ресторан на 60 посадок с авторским сезонным меню, у меня уже и бизнес-проект готов, я им занимаюсь все свободное время, все просчитываю, продумываю.

Есть мечты, связанные с кулинарией?

- Я мечтаю попасть на стажировку в ресторан **"elBulli"** или в ресторан **Гордона Рамзи** и побывать в заведениях **Джейми Оливера**.

Что бы ты посоветовал читателям нашего сайта, любителям кулинарии и вкусной еды?

-В приготовление еды нужно вкладывать душу и готовить с удовольствием, тогда вы сможете приносить своими блюдами радость себе, близким и гостям.



Первое интервью с Александром Ериным.

Комментарии: 4



Илья # 13:31 10.10.2014

Саша, поздравляем тебя с выходом еще одного интервью о тебе! Рады и гордимся тобой! Уверены- это интервью не последнее). Желаем тебе удачи и успехов в твоем творчестве и работе!

> 
>
> **Елена Глембицкая** # 18:53 17.10.2014
>
> Так держать!!! Удачи и исполнения всех желаний!



Алексей # 12:28 21.10.2014

Сашуля , мы с бабушкой очень довольны твоими успехами!!! Ты Молодец ! Пусть исполнятся все твои мечты !!! Успехов в твоей работе и в жизни!!!



Герман # 10:03 30.12.2014

Александр Молодец!Успехов тебе в работе!