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

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

Интервью с барменом. Евгений Тарасов.

19 октября 2014 11:56 · https://open-cook.ru/interviews/intervyu-s-barmenom-evgenij-tarasov



У Ильи Николаевича чутье на интересных людей. Однажды в баре Grizzly он дал нашу визитку понравившемуся **бармену** и пригласил его на интервью. Идя на встречу с **Евгением Тарасовым** я и не предполагала, что беседа будет такой интересной.
О страсти к профессии, легендах о коктейлях, писательстве, откровениях о жизни бармена и алтайских настойках читайте ниже.

Как ты пришел в эту профессию? Как стал барменом?
-Давно это было. В конце 2009 года я вернулся из армии, искал себя, думал чем заняться. Придя в первый раз в *бар*, даже не знал что такое *ром*, думал, что это давно забытый

напиток, который пираты пили на кораблях. Все понравилось, затянуло, стал развиваться. Где-то через год занял первое место в конкурсе барменов в своем маленьком городке и понял, что можно расти и дальше.

Год - это очень маленький срок.
- Нет, за год можно больше сделать, чем я тогда.

И как же ты, живя в маленьком городе, развивался, искал информацию?
- Интернет же дает все. Читал все, что находил, было очень интересно. Перечитал кучу книг об *алкоголе*, о знаменитых ***барменах***, классических и новых ***коктейлях***. Все рос и рос, и дорос до барменеджера в заведении, где я тогда работал. Но когда понял, что управление персоналом это не мое, уволился и переехал в Томск, думал, что там меня чему-то научат. Ну научили немного, в Томске барная индустрия не очень развита. Отработал в Томске 1,5 года, занял 3 место среди барменов на конкурсе, мне этого хватило, чтобы переехать в Санкт-Петербург и развиваться дальше.

Ты молодец, что сюда приехал, возможностей здесь много.
- Да, это видно и по *барам*, которые здесь находятся, и по *барменам*, которые здесь работают.

А когда ты стал барменом и начал развиваться, у тебя сразу все пошло хорошо или были неудачи? Были моменты, когда казалось, что не стоит этим заниматься?
- Ну, конечно, не все гладко шло. Не сразу я занял третье место в томском конкурсе барменов. Бывало, что занимал и последнее место, было очень грустно, хотелось все бросить и заняться другим. Бросал, было дело. На полгода открывал свой бизнес, но это было скучно, а работа в баре - это никогда не соскучишься, всегда что-то новое, новые люди, старые знакомые. В итоге продал бизнес, вернулся в *бар*.

Неудовлетворение от деятельности?
- Да, можно сказать и так. Просто как говорят, барменов бывших не бывает.

Настолько сильна любовь к профессии?
- Да.

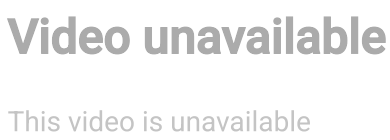


Кто из известных барменов является авторитетом для тебя?
- Это человек, который стал **первым барменом в СССР**, у него стаж более 50 лет, *бармен* с большой буквы. Когда проходят ***мастер-классы*** всякие и он заходит в *бар*, то все встают. Это **Александр Кудрявцев**. Он очень много знает, очень интересный собеседник, у него многому стоит поучиться.

Интервью с барменом. Евгений Тарасов.

А здесь в Питере ты участвовал в конкурсах, кубках?
- Нет, пока еще не начинал, но через 3 дня мы снимаем видео презентацию моего нового *коктейля* твист на негрони, конкурс в онлайн от компании Кампари Рус. *Коктейль* придуман, сценарий написан, актеры набраны, будем снимать. Отправлю и посмотрим, что получится.

Со дня интервью уже прошло некоторое время и мы можем показать вам эту видео презентацию:



Очень интересно, я о таком никогда не слышала.
- Такие конкурсы проходят чаще, чем соревнования которые проходят непосредственно в *баре*. Мы скидываем на сайт презентацию, название, список ингредиентов, судьи все оценивают, смотрят, пробуют.

Есть у тебя коктейль, придуманный тобой, который ты считаешь классным, лучшим из всех твоих коктейлей?
- На данный момент это последний *коктейль*, видео презентацию которого будем снимать. Исходя из опыта и из личных наработок скажу, что коктейли становятся все лучше и лучше. С этим ростом я дошел до момента, когда лучшим считаю свой последний *коктейль*.

Тебе в профессии что больше всего нравится?
- Люди, те, которые приходят в *бар*. Общение. Для многих — это сложно стоять по 12 часов за *баром*, но когда ты получаешь от этого удовольствие, то раз плюнуть. Новые люди, новые знакомства, интересные встречи, и все со своим настроением. С кем-то приходится погрустить, с кем-то пошутить.

В отличие от повара, который работает на кухне и с гостями не контактирует, бармен непосредственно взаимодействует с людьми. Получается, что бармен это еще и психолог.
- Да, каждый ***бармен - психолог***. Это сложно, да, но только поначалу. Сложно начать разговор, а потом все идет как по маслу, главное, быть попроще. Человек ведь пришел в *бар* не только чтобы выпить, но и поговорить и общение клеится само собой. Можно же беседовать о чем угодно. Многие *бармены*, и я в том числе, каждый день мониторят новости, события в городе и мире, концерты и вечеринки. У нас память хорошая, ведь

работа наша сама по себе сложная. Нужно держать в голове тысячи *коктейлей*, тысячи вариаций на ***коктейли***, всю информацию об ***алкоголе***, причем работать быстро и с улыбкой, тем более долго. Хорошо, что сейчас ввели закон о запрете курения, а то бывали случаи, когда гость тебе в лицо курит.



Признаюсь, я не думала, что профессия бармена так интересна и многогранна, и что она требует фантазии, творчества, креативности.

- *Барменов* простых нет, у всех есть свои таланты. Например, в нашем ***баре Grizzly***. Маша, которая сейчас работает в нашем *баре*, преподаватель актерского мастерства; есть *бармен* - актер театра; есть *бармен* - путешественник, он раз в два месяца уезжает в какую-нибудь страну и привозит оттуда интересные идеи; *бармен* – бывший музыкант; есть *бармен* - звезда бильярда.

По твоим словам, это очень интересная и творческая работа. А чем занимаешься ты?

- Ну да. Например, сейчас я заканчиваю писать роман.

Роман?!
- Да, я его полтора года уже пишу. Это сложно, нужно сидеть, думать, представлять картинку и как это все описать, чтобы понятно было не только тебе, но и людям, который буду читать. Так же и в баре, все сложно только на первых порах, а потом втягиваешься. Отвыкнуть от *бара* я уже никогда не смогу. Даже если уйду когда-нибудь из бара, стану писателем, например, то в бары буду ходить, все равно все друзья бармены, от этого уже никуда не деться.

Если не секрет, о чем роман?
- О любви, о жизни, о превратностях судьбы. Один гость за *баром* рассказал одну очень интересную историю из своей жизни. Рассказывал он ее мне часов 6 и она показалась стоящей.

Это здорово.
- Да-да. Когда он рассказывал, я видел все, что с ним происходило. Советую прочитать, но не знаю, когда допишу, когда договорюсь с издательством, когда все опубликуется...

Я бы с удовольствием прочитала.
- Я бы сам почитал. Когда выйдет, сам первый куплю и прочитаю.

Когда я рассказала друзьям, что буду брать интервью у бармена, они были заинтригованы. Ведь для обычных людей профессия бармена это что-то далекое и неизвестное.
- Много же фильмов про *барменов*, я сам недавно посмотрел ***"Студия 54"***, история, созданная на реальных событиях. Есть фильм ***"Коктейль"***, который многие бармены любят. Недавно вышел фильм ***"HeyBartender"*** о работе *бара* изнутри.

Интервью с барменом. Евгений Тарасов.

Бывают курьезные, забавные случаи на работе?
- Да, когда закончу роман, начну писать маленькие рассказы, записки *бармена*, их накопилось очень и очень много. И не все, к сожалению, запоминаешь, потому что просто так день не проходит, всегда случается что-то интересное и забавное.

Какой у тебя любимый коктейль?
- Особо любимых нет, все зависит от настроения и компании. Чаще всего пью "Ржавый гвоздь", очень простой, крепкий такой, мужской, мне нравится. Такое название появилось из-за того, что в него кидают цедру лимона, это похоже на ржавый гвоздь и получается очень вкусно. Истории происхождения коктейлей, легенды - каждый бармен их знает. Как появился самый простой ***коктейль*** **"Отвертка"**, например: просто авиаторы размешивали его отверткой, больше нечем было, оттуда и название.

А нелюбимый коктейль есть?
- Нелюбимых *коктейлей* нет, но раньше я не любил горькие *коктейли*, просто тогда я их

не понимал, а сейчас... Все приходит с опытом, теперь понимаю и горькие коктейли. Алкоголь же не может не нравится, это ведь моя работа :)



Как это интересно, я раньше не задумывалась о таких вещах.

- Ну вот взять *коктейль*, который я сделал на конкурс. Прочитал всю историю его происхождения. Был такой граф Негрони в 20 годах прошлого века в Италии и он любил выпить. Тогда был популярен **коктейль "Американо"** (биттер кампари, сладкий вермут красный, разбавленный содовой), очень слабенький и сколько его не пей, все равно не опьянеешь. Граф выпивал этих коктейлей по 40 штук в день, ну он был такой гуляка озорной, любил из лука пострелять... И вот как-то он подошел к бармену и сказал: "Замени мне, пожалуйста, содовую джином, чтобы коктейль был покрепче и чтобы никто об этом не узнал, укрась бокал долькой апельсина". И все, он выпивал, пьянел, ему было хорошо и все интересовались, почему же он такой пьяный, никто ведь не знал кроме него и *бармена* про джин вместо содовой. Вот такой был маленький секрет у графа с барменом. А *бармен* после этого назвал коктейль "Негрони" и все, теперь он состоит во всемирной барной ассоциации как классический *коктейль*. С тех времен его делают по этому самому *рецепту*. Каждый коктейль имеет свою историю.

Интервью с барменом. Евгений Тарасов.

Бывает такое, что приходят люди и просят сделать коктейль на усмотрение бармена, т.е. не знают чего хотят (я так делаю). Это сильно раздражает?
- Нет, не раздражает. Придумываем, конечно, под настроение гостя. Например, *коктейль* под цвет платья или под цвет глаз. Всякое можно придумать. Главное, уточнить вкусовые предпочтения, потому что если человек не любит кислое, а ты ему сделаешь кислый коктейль, то, конечно, легче ему не станет. Фантазировать с *алкоголем* можно как угодно, всегда в голове какие-то заготовки, определенные формулы смешивания. Когда долго этим занимаешься, то не сложно придумывать на ходу. Мы, бармены, постоянно читаем новое из нашей профессии, пробуем и пробуем, пытаемся не спиться. Да к тому же в Санкт-Петербург часто приезжает много интересных людей, представителей компаний, заводов алкогольных, они демонстрирую новую продукцию, новые *коктейли*.

Какой источник твоего вдохновения в баре?
- В основном, это люди, люди за *баром*. Вот как раз те самые гости, которые просят сделать что-нибудь эдакое, которые не знают чего хотят. Придумал - понравилось, запомнил.

Как ты расслабляешься?
- Я работаю много, времени для себя остается очень мало, чаще всего общаюсь с друзьями, пишу. А вообще, мы же тоже люди, также ходим в *бары*, к друзьям-барменам.

Ты же из Алтайского края, который славится своими домашними алкогольными напитками. У меня там знакомый живет, который делает дикие медовухи.
- Да, есть такая история, пил я подобную медовуху, дикая, да, очень дикая. В основном, алтайский край и славится своими настойками на травах, на ягодах, но они домашние, их делают только для себя, поэтому и попробовать можно только у друзей и родственников, если угостят. Я не особо силен в настойках Алтайского края.

Но они тебе нравятся?
- Да, они очень вкусные, но я их мало пробовал, потому что не многие знакомые этим занимаются. Мама моя делала настойки медовухи на корице и на малине, было очень вкусно.

Благодаря Евгению мы с вами заглянули в мир барменов и он оказался огромным, очень интересным и интригующим. Мы узнали, что помимо хорошей памяти, бармены обладают еще прекрасной фантазией, и креативностью, и что люди эти полны творческого потенциала, который находит выход и за пределами профессии.

А Евгений покорил нас своей любовью к профессии и преданностью ей. Видели бы вы его глаза, когда он рассказывал о своих буднях и коктейлях, они светились

таким ярким пламенем! Мы с Ильей Николаевичем желаем Евгению дальнейших успехов в работе и в написании романа (мы очень ждем его публикации).

Пусть таких профессионалов будет больше!

Комментарии: 1



Мама # 16:38 20.10.2014

Сын, я тебя не узнаю, ты стал таким...начитанным, много знающим, интересным собеседником, стал разбираться в людях и в "алкогольных напитках". Но есть небольшое "НО", я думаю ты догадался, о чём я. Я тобой горжусь!!!