



Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (<https://nashagazeta.ch>)

Павел Ремеслов: восходящая звезда швейцарской гастрономии | Pavel Remeslov, nouvelle étoile au firmament de la gastronomie suisse

Author: Ольга Юркина, [Лозанна/Монтрё](#) , 21.12.2011.



Павел Ремеслов в рабочей обстановке, в редкие минуты отдыха (фото из личного архива © Pavel Remeslov)

С удовольствием знакомим читателей с лауреатом Швейцарского национального конкурса лучших начинающих поваров и его нелегким путем от разогревания замороженных пельменей к вершинам гастрономической кухни, покоренных силой воли и трудолюбием.

|
En avant-goût des Fêtes, nous vous proposons une histoire culinaire pas comme les autres. Notre invité d'aujourd'hui est un des meilleurs apprentis de Suisse et 2ème au Concours des Jeunes Restaurateurs d'Europe: son chemin l'a amené de la préparation des pelmenis congelés au sommet de la gastronomie...

Pavel Remeslov, nouvelle étoile au firmament de la gastronomie suisse

Когда семнадцатилетний Павел Ремеслов последовал за своей мамой и отчимом в Швейцарию, он и представить себе не мог, что через несколько лет ему пожмут руку и примут в свой круг величайшие шеф-повара страны, достойно соперничающей с соседней Францией в искусстве высокой кулинарии. Молодого россиянина, схватывающего на лету секреты профессиональной кухни, а заодно и иностранные языки, на которых они ему преподносятся, не могли не заметить и не оценить по заслугам, как и его удивительные работоспособность и трудолюбие. Прибавьте к этому волевое желание всего добиться самому на выбранной стезе – и получите рецепт успеха от Павла Ремеслова, ставшего в этом году вторым лучшим начинающим поваром Швейцарии. А ведь он чуть было не пошел в политику...

НГ: Павел, неужели до переезда в Швейцарию из Санкт-Петербурга Вы никогда не задумывались о карьере шеф-повара?

Павел Ремеслов: На самом деле, я хотел стать политиком... Но когда изучил предложения швейцарских колледжей, их готовящих, оказалось, они нам не по карману. В конце концов, по совету отчима, который сам работал поваром, я выбрал кулинарное искусство, - то, чего не было в моем первоначальном списке профессий. В первые месяцы было очень трудно, учитывая, что французский язык я осваивал на месте, но после первого года обучения почувствовал, что занимаюсь своим делом, и сам несказанно удивился высоким экзаменационным оценкам: не ожидал. Наверное, это судьба.

НГ: Значит, душа к готовке легла отнюдь не сразу?



Павел Ремеслов с шеф-поваром ресторана Le Pont de Brent Жераром Рабэй, обладателя трех звезд Michelin (фото из личного архива © Pavel Remeslov)

Павел Ремеслов: Да что там, до этого я вообще не умел готовить. Хорошо помню, как девочки в санкт-петербургской коммуналке объясняли мне, как отваривать заготовленные мамой и замороженные пельмени...

НГ: Вот бы они удивились теперь!.. Поделитесь секретами столь быстрого освоения кулинарных баз в Швейцарии.

Павел Ремеслов: То, что здесь называется apprentissage, аналог нашего профессионального училища, на самом деле, сильно отличается по манере

преподавания и организации обучения, потому что направлено на освоение ремесла «в деле». В течение трех лет мы проходим стажировку в ресторанах, на самой настоящей профессиональной кухне, и учимся в процессе работы. Это невероятная возможность приобрести необходимые навыки и влиться в профессию. Швейцарские рестораны очень часто берут «подмастерьев»: им это выгодно, потому что зарплата начинающих в три раза меньше, а объем выполняемой ими работы тот же, что у поваров с дипломом. В свою очередь, повара занимаются нашим образованием, прощают нам ошибки и испорченные продукты, что неизбежно в освоении этой профессии...

НГ: Уверена, у Вас есть занимательные истории на эту тему...

Павел Ремеслов: Сколько угодно. Например, рис, который стал переломным моментом в моем обучении... В тот день я должен был приготовить пять килограммов басмати самостоятельно, накануне вечером все разузнал у моего наставника на кухне и тщательно записал. Когда он попробовал получившийся рис, выяснилось, что я забыл добавить масло... Дело в том, что рис готовился по особому рецепту, в печи, и все ингредиенты нужно было добавлять сразу в котелок. Про масло мне мой наставник, видимо, сказать забыл, и даже слушать не стал мои оправдания и смотреть в конспекты. Тогда я еще не знал, что начальник всегда прав, даже когда не прав. Ну что ж, в нашей профессии именно на деле и ошибках учатся: невозможно за неделю прочитать книжку и все сразу освоить, чем больше работаешь, тем больше узнаешь и совершенствуешься. Историю с рисом я никогда не забуду.

НГ: А выкручиваться из щепетильных ситуаций приходилось?

Павел Ремеслов: Еще как. Однажды я готовил компот из ревеня. В какой-то момент меня отвлекли, и кастрюлька осталась на плите дольше положенного времени... Когда я наконец-то про нее вспомнил, весь ремень подгорел и компот пропах паленым. Ужас! Я бросился к одному из молодых поваров, но он предложить ничего не мог: ты уже большой, сам выпутывайся... И тогда я решил промыть компот.

НГ: Промыть?!

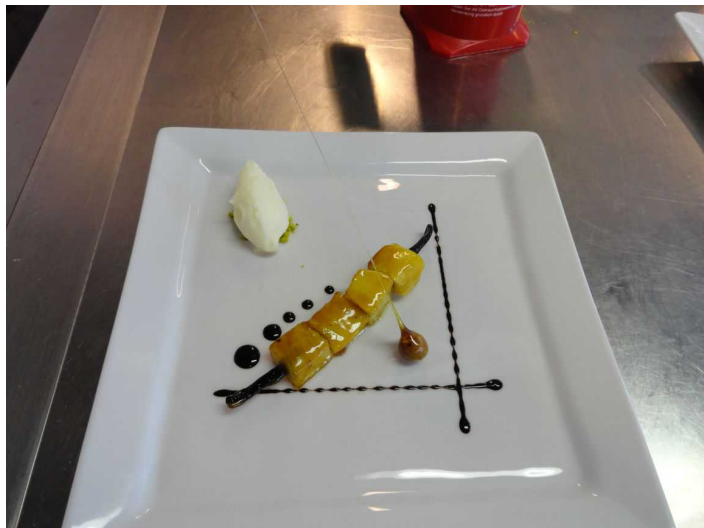
Павел Ремеслов: Да, с помощью самого обычного сита, процедить под водой всю массу подгоревшего ревеня. И потом добавил специй, чтобы приглушить паленый привкус. Самое удивительное, усилия не пропали даром: никто ничего не заметил, а повара даже спросили, откуда у моего компота такая чудная нотка копчености...

НГ: Bravo! Можно было бы запатентовать рецепт... И все же, получается, никакой теоретической базовой программы для начинающих нет, сразу бросают в пекло кухни?

Павел Ремеслов: Нет-нет, теорию мы осваивали раз в неделю в профессиональной школе кулинарного искусства в Монтрё. Плюс два раза в месяц у нас были практические занятия, работа с базовыми рецептами. В принципе, и в ресторане наставники придерживаются установленной программы. Но, в меру желаний и возможностей, за время обучения необходимо освоить все, с чем сталкиваешься. Это непросто, и требует самоотверженности. Я помню, никто из моих друзей в России не хотел быть поваром, это считалось малоуважаемой профессией. В Европе к поварам относятся совсем иначе, особенно на определенном уровне. Но чтобы достигнуть

такого уровня, нужно многим пожертвовать. Ведь когда все нормальные люди отдыхают в выходные и по вечерам, повара стоят у плиты, а когда у нас выходной, все друзья на работе... Одним словом, если мы выбираем эту дорогу, нужно понимать, что она будет нелегкой, но результат оправдает все усилия.

НГ: Какая кухня привлекает Вас больше всего?



Десерт из ананаса в исполнении Павла Ремеслова (© Pavel Remeslov)

Павел Ремеслов: Французская, с первых же дней работы. Меня поразило, что могут делать повара с обычными овощами и рыбой, в какие неузнаваемые шедевры превращают продукты... Нельзя забывать, что кулинария – единственное искусство, которое влияет на все пять органов чувств сразу, и французы бесподобно владеют им. Наверное, в моих кулинарных пристрастиях сыграл роль и первый наставник в ресторане Шато-д'Э, французский повар. Даже несмотря на то, что мы с ним много спорили, не только из-за риса.

НГ: А есть ли у Вас кумиры на гастрономическом небосклоне?

Павел Ремеслов: Да, это французский повар Ален Пассар (Alain Passard). В свое время он проявил себя истинным бунтарем: в годы коровьего бешенства заявил, что все мясо – плохое, и перешел исключительно на меню из овощей и морепродуктов. Он до сих пор сохраняет этот статус, самостоятельно выращивает овощи для своего парижского ресторана. Подход Пассара меня очень интересует, я слежу за его новыми разработками.

НГ: Не собираетесь на стажировку в Париж?

Павел Ремеслов: Думаю, еще несколько лет буду работать в Швейцарии, в Цюрихе или Базеле, чтобы выучить немецкий, пока языки легко осваиваются... А потом хотел бы совершенствоваться в ресторанах Франции, Англии, США, освоить новые приемы и выучить другие языки. Например, португальский, с которым я пересекся на третьем году стажировки, в ресторане Кюйи, и даже начал понимать. А вообще моя мечта, конечно, открыть собственный ресторан, французской креативной кухни. Не слишком надуманной и не слишком дорогой, но изысканной. Впрочем, посмотрим, как сложится, ведь сначала я совсем по-другому свою жизнь представлял, а теперь доволен тем, какая она сейчас. В любом случае, эта профессия позволит мне расти, в самых разных планах. Французский я тоже так быстро выучил во многом благодаря

кухне.

НГ: Похоже, иностранные языки Вы осваиваете с той же легкостью, что и высокую гастрономию.

Павел Ремеслов: Самым сложным периодом были первые шесть месяцев в Швейцарии. Хотя перед отъездом я усиленно занимался французским, практиковать было не с кем. В начале мне было безумно стыдно за мой уровень, я постоянно краснел, когда на кухне ко мне обращались с вопросами. Не говоря уже о стрессе в учебе: ведь приходилось читать тексты, в которых половина оставалась мне неясной, да еще и термины специальные из них учить. Впрочем, из-за трудностей с языком я не замечал многих других проблем. А потом все пошло гораздо легче, и я даже смог закончить курс вторым в кантоне.

НГ: Что позволило принять участие в конкурсе начинающих поваров?

Павел Ремеслов: Приглашение на конкурс действительно приходит пятерке лучших выпускников кантона. Но этого недостаточно: необходимо пройти предварительный отбор, за месяц разработать меню на заданную тему и прислать подробное досье. Это очень сложный конкурс, он меня давно интересовал, но я не имел права в нем участвовать, потому что не работал в гастрономическом ресторане и не мог тренироваться. Во время обучения мы являемся, скорее, частью той большой машины, которая называется кухня. А в этом году я начал работать в Lausanne Palace, с молодыми, прогрессивными поварями, и у меня появилась возможность развить и проявить на деле мои способности в высокой кухне.



Павел (третий слева) со своими учителями, сокурсниками и лучшими шеф-поварами

НГ: Какая «тема» выпала в Вашем кулинарном конкурсе?

Павел Ремеслов: Тема - это набор продуктов, из которых нужно приготовить три блюда. Мне нужно было предложить закуску из телячьих желез с яблоками и швейцарским виски, в качестве основного блюда - интерпретировать рыбу тюрбо в сочетании с орехами и эндивием, с двумя свободными гарнирами и соусом. Заданием-десертом был французский шоколад с грушами. Так вот забавно, на первый взгляд: виски - швейцарский, а шоколад - французский, но виски в Швейцарии действительно есть, очень хороший и дорогой. На разработку досье оставалось не так много времени: ведь каждое блюдо нужно придумать, приготовить, сфотографировать. Я попросился выходить на работу во время выходных, чтобы работать на кухне, покупал дорогую рыбу и ставил над ней эксперименты. Мои шефы в Lausanne Palace очень помогли мне в тот момент и поддержали. Но когда я получил положительный ответ для участия в конкурсе, мне пришлось их покинуть, и на меня даже немного обиделись.

НГ: А почему пришлось уйти? Продолжать работать одновременно с подготовкой к конкурсу нельзя?

Павел Ремеслов: Для кого-то это вполне приемлемый вариант, но у меня оставалось очень мало времени, и я осознавал, что не смогу качественно совместить работу в ресторане с тренировками, что и объяснил в Lausanne Palace. Приготовить за четыре часа в одиночку восемнадцать тарелок, три блюда для шести человек, - не такое простое дело. Если бы я не уволился, то никогда бы не стал вторым. Это тоже жертва, точнее, осознанный выбор. Моя цель - расти профессионально, и такой конкурс - удивительная и редко выдающаяся возможность повышения квалификации. Одновременно это и полноценный рабочий день: я садился на первый поезд в пять утра и отправлялся в родную школу в Монтрё, где мне помогали готовиться.

НГ: А какие навыки нужно было отточить в первую очередь?

Павел Ремеслов: В общем и целом, благодаря моим наставникам, в частности, «личному тренеру» Даниэлю Шатаньи (Daniel Chatagny), я прошел дополнительный курс обучения. Во-первых, нужно было изменить рецепты - адаптировать их ко времени. До этого я делал все три блюда по отдельности, а на конкурсе нужно было готовить меню целиком, одновременно, с помощью только одного помощника, которому и помогать в техническом плане запрещено, только мыть посуду и приносить ингредиенты. Во-вторых, нужно было тщательно рассчитать все действия, чтобы выиграть время. По совету моего тренера, я заранее отправился в Интерлакен в школу, где проводился конкурс, осмотрел кухню. Это очень важно, хотя никто из моих соперников там не побывал. Наконец, я много работал над вкусом блюд, совершенствовал его. Этим и объясняется результат: от первого места меня отделяло всего несколько очков, учитывая, что мой соперник был гораздо опытнее и не первый раз участвовал в подобном соревновании.

НГ: В школе, наверное, гордятся столь блистательным учеником?

Павел Ремеслов: Я бы ничего не достиг без моего тренера. Даниэль Шатаньи помог

мне во всех планах: физическом, моральном, теоретическом. Правда, сам он говорил, что на кухне все зависело только от меня одного, но я согласен только наполовину. Именно благодаря ему и моим спонсорам - Содружеству шеф-поваров кантона Во и моей школе - я смог пройти несколько стажировок со светилами швейцарской кулинарии, в том числе, в знаменитом ресторане Филиппа Роша в Крисье и в «Le Pont de Brent» Жерара Рабэя. Последний вручал нам дипломы об окончании курса и тогда еще меня заметил, потому что я единственный представлял мужскую половину среди лучших учеников, все остальные были девочки... Уже после конкурса вместе с другими учениками мы готовили специальный обед для Жерара Рабэя и другого именитого гостя, «отца швейцарской кухни» Фредди Жерарде, шеф-повара века.

НГ: Не могу не затронуть болезненного вопроса об идентичности швейцарской кухни. Столько говорят о французской, итальянской, средиземноморской, считающихся гастрономическими, но ведь швейцарская тоже не ограничивается фондю?



Блюдо Павла для конкурса лучших начинающих поваров: филе тюрбо с травами, апельсиновым соусом и эндивием, с гарниром из овощного равиоля и маринованным картофелем (© Pavel Remeslov)

Павел Ремеслов: Швейцарская гастрономическая кухня вдохновлялась базами французской и сохранила французскую идеологию обращения с продуктом. Мое личное мнение - я не претендую на историческую истину: швейцарская современная кухня существует сама по себе, она отличается от французской в использовании региональных продуктов. А решти и фондю - были, есть и будут, но это, скорее, традиционный образ страны.

НГ: Не задумывались пока над тем, чтобы пересмотреть швейцарские рецепты или, может быть, открыть Европе с новой стороны традиционную русскую кухню?

Павел Ремеслов: Пока буду продолжать работать и набираться опыта. Мама мне подарила книгу старинных русских рецептов, но я туда только заглянул. Может быть, потому, что в котлетах и борще специалист именно мама... Кстати, процесс привыкания моего отчима к русской кухне был болезненным, но в итоге мама победила.

НГ: А Вы сами кулинарные эксперименты проводите на семейных обедах?

Павел Ремеслов: Меня дома просят готовить что-то простое, чтобы наесться. К маленьким фитюшечкам, гастрономическим изыскам, относятся с подозрением, хотя признают, что необыкновенно вкусно!

НГ: Правда, что у Вас есть два совсем не кулинарных хобби: музыка и лыжи?

Павел Ремеслов (улыбается): Да... На лыжах я научился кататься, пока работал в Шато д'Э, во время перерывов. А фортепиано осваивал еще в России, в музыкальной школе. Но давно уже не играю, сейчас занимаюсь больше смешиванием музыки, scratch mixing. Но обязательно вернусь и к фортепиано, когда будет больше времени и место, куда его поставить... Кстати, занятия музыкой тоже требовали жертв: все друзья во дворе, а я разбираю ноты под строгим надзором мамы. Она из кухни слышала, что там не до, а до диез... Хотя сама не играла, меня выучила. Опять победила!

НГ: Судя по всему, у Вас изумительная мама...

Павел Ремеслов: Если бы не мама, я бы и мечтать не мог обо всем том, чего теперь добился.

20 декабря 2011 года Павел начал новый сезон в Гштааде, в отеле Bernerhof. Уверены, что скоро о нем вновь услышим. А пока желаем восходящей звезде творческих и профессиональных успехов! Новогоднее меню, разработанное лучшим начинающим поваром Швейцарии для наших читателей, читайте в рубрике [«Уголок Гурмана»](#).

[гастрономические рестораны швейцария](#)

[швейцария рестораны](#)

[павел ремеслов](#)

[лучшие повара швейцарии](#)

[гастрономическая кухня швейцария](#)

Статьи по теме

[Гастрономический ужин на рождественском столе](#)

Source URL: <https://dev.nashagazeta.ch/node/12680>