

DECEMBER 2010
THE COMPLETE GUIDE TO GO

St. Petersburg

where



SEMANTIC CONNECTIONS

СМЫСЛОВЫЕ СВЯЗИ

WITH A DREAM
OF THE SEA

С МЕЧТОЙ О МОРЕ

FROM PRINCES
TO REVOLUTIONARIES

ОТ КНЯЗЕЙ
ДО
РЕВОЛЮЦИОНЕРОВ

AND MORE!

И МНОГОЕ ДРУГОЕ!



IN EXPECTATION OF MARVELS

В ожидании чудес



With a Dream of the Sea

С мечтой о море

Alexander Dregolsky, the head chef at the "Taleon Club", is one of a narrow circle of specialists who personify St. Petersburg cuisine today. But the maestro ended up in the profession quite by chance...

BY ALEXEY DUDIN

Шеф-повар "Талион клуба" Александр Дрегольский сегодня входит в узкий круг мастеров, которые олицетворяют современную петербургскую кухню. Между тем в профессию маэстро попал совершенно случайно...

АЛЕКСЕЙ ДУДИН

"How has my life panned out? A young boy with a dream of the sea... After finishing my eight years of school, I enjoyed the summer to the full, and when I came to my senses it was too late — entry to the Nautical School was already closed. The only thing left was a vaguely similar alternative — the River School of the Volga-Baltic Steamship Line. In the speciality of 'ship's cook', I actually had no idea what the profession of a cook entailed, I mean absolutely no idea. My dream was just to get on a ship somehow. And I found myself in the kitchen. They taught me, gave me a team of 17 people..."

"And how old were you when you first started to direct the process?"

"Immediately after I finished school, I was about 20. Quite young... I didn't understand anything. It was just a matter of throwing bones, cabbage and carrots into a cauldron and making soup. That's how we were taught."

"Escoffier would probably have turned in his grave..."

"We had an excellent cookery teacher at the school, but she was one of the old Soviet school. Every dish was finished the same way: '...sprinkle with cheese, brush with oil and bake in the oven'. Then the Swedes opened the 'Olympia' floating hotel and began recruiting staff for it. The only condition was that one should never have worked for 'Intourist'. I began there

— Как складывалась моя история? Мальчик с мечтой о море... После окончания восьмого класса долго выбирал, а когда определился, набор в мореходное училище был уже закончен. Остался единственный мало-мальски подходящий вариант — речное училище Волго-Балтийского пароходства. Специальность — "повар судового питания". Делать нечего, пошел туда.

Я вообще не имел понятия о профессии повара. Просто была мечта попасть на корабль. А очутился на кухне. Выучили меня, дали команду в 17 человек...

— И сколько вам было лет, когда впервые довелось руководить процессом?

— Лет двадцать, сразу после училища. Совсем молодой... Понимания не было никакого. Доходило до того, что в один котел закладывались кости, капуста, морковь — и так варился суп.

— Эскофье в гробу, наверное, перевернулся...

— У нас в училище была прекрасная преподавательница, правда, из тех, советских времен. У нее любой рецепт заканчивался словами "посыпать сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке".

А потом шведы стали набирать персонал в плавучий отель "Олимпия". Там я начал с овощного цеха, и потихоньку пришло понимание, что к чему... А затем уже открылся Гранд Отель Европа, и весь штаф, который работал в "Олимпии", перекинули туда.

in the vegetable section and gradually began to realise which was which... By then the Grand Hotel Europe had already opened, and all the staff who worked at 'Olympia' went there. And the five years I spent there — that 'first levy' — I consider to have been the golden age of the 'Europe'...

We underwent serious training there at the 'Grand'. We gradually began to master Western cooking — under the guidance of Swedish and Norwegian chefs: Tony Baumann, Torbjorn Lofaldi... I consider Torbjorn as my teacher. It was he who put me on the right path, you might say. He taught me that any ingredient requires comprehension above all. You have to comprehend it first, then prepare it, and only then cook it. There is a very prestigious restaurant in Monaco whose motto is: 'Every ingredient demands perfection — in preparation, cooking, presentation and serving.'

"So it's logical to presume that a perfectionist chef thinks about work 24 hours a day..."

Essentially, yes. Let's say, for example, that I have a brunch tomorrow. It finishes, in the evening I get in the car, and I'm already automatically (because this brunch is roughly the five hundredth I've done: I came to 'Taleon' on 5 January 1999) gradually starting to think what to prepare next time. After all, ours is essentially a club restaurant, with a lot of regular customers, so I try to treat them to something new on a regular basis.

"I can see that a formula is a fairly fluid thing. But nevertheless, how would you characterise the cuisine of the 'Taleon' restaurant?"

It is probably orientated towards international cuisine. There is a little of everything: a bit from France, a bit from the Mediterranean... Whereas in 'Viktoria', our Russian restaurant (under the control of Vyacheslav Vasiliev, a very talented chef), the food tends towards Imperial cuisine in style, though with the accent on accessibility. By the way, a third kitchen will soon be opening, linked to the 'Imperial' banqueting hall.


"What other new introductions are worth mentioning?"

We're getting ready for New Year — thinking what we are going to do and how we are going to do it. We have a lot of space, so we can offer variety. For example, we will be serving a classic, multi-course New Year menu, but also an absolutely homelike 'Russian corner', with our traditional shchis, studens, fish and meat in aspic, and other specialities. At three or four o'clock in the morning in the winter, eating a bowl of hot shchi before going home is wonderful!

"Many of my colleagues who have been to 'Taleon', if only once, start looking at how the staff at other restaurants work differently — the administrator, the chef, the waiters..."

Thank you, that's nice to hear, though I'm certain there are plenty of other good restaurants in St. Petersburg... As for striving to be a yardstick — this mansion offered the very highest standard of service from the very beginning. It could not be otherwise here, and our team all understand that very well: the lads' eyes shine while they work...

"Have you ever regretted choosing this profession?"

No. Honestly, I never thought I would be a chef, but that's how things worked out. It was probably fate — why fight against it? I didn't become a sailor — I became a cook. And I've always tried to follow the proverb 'It's dogged does it'... Everything worked out well in the end. And if, say, Mr. Schroeder gets up from the table during dinner to shake your hand, then goes back to his meal, it means it's not all been for nothing. 

И те первые пять лет, тот "первый набор", я считаю золотыми временами отеля...

Там, в "Европе", уже пошел серьезный тренинг. Потихоньку начали осваивать западную кулинарию под руководством шведских и норвежских шеф-поваров. Тони Буман, Торбьорн Лофалди... Торбьорна я считаю своим учителем. Именно он, образно говоря, наставил меня на путь истинный. Он меня приучил к тому, что любой продукт прежде всего требует осмысления. Его надо сначала осмыслить, подготовить и только потом — приготовить. Девиз одного очень престижного ресторана в Монако гласит: "Каждый продукт требует совершенства — в подготовке, приготовлении, подаче и сервировке".

— Тогда логично предположить, что повар-перфекционист думает о работе все 24 часа в сутки...

— Так и есть. Вот, скажем, завтра у меня бранч. Кончится он, вечером сяду в машину и уже на автомате (потому что этот бранч, грубо говоря, пятисотый по счету: я пришел в "Талион" 5 января 1999 года) начну думать, чем кормить гостей в следующий раз. Ведь у нас, по сути, клубное заведение. Много постоянных клиентов, поэтому стараешься их регулярно радовать чем-то новым.

— Понятно, что формулировки — вещь достаточно условная. И все-таки. Как бы вы коротко охарактеризовали кухню ресторана "Талион"?

— Она, наверное, тяготеет к интернациональной. Здесь всего понемногу: из Франции, из Средиземноморья... А вот в "Виктории", в русском ресторане (им заведует шеф-повар Вячеслав Васильев, очень талантливый специалист), скорее, имперская кухня. Скоро, кстати, откроется третья кухня — при банкетном зале "Империял".

— О каких новшествах еще стоит упомянуть?

— Недавно обновилось меню ресторана "Талион". Также, мы возобновили устричные вечера. Буквально на днях приходила большая группа японцев. Восхищались нашим аквариумом, восторгались живыми крабами и омарами, отведали и тех и других, съели огромное количество устриц и ушли счастливые...

Сейчас готовимся к Новому году. Продумываем, что и как сделать. Места много, так что сможем предложить разнообразную программу. Например, классическую фишку — "курсовое" новогоднее меню. А кроме того, домашний "русский уголок" со щами, студнями, заливным и прочими специалитетами. Зимой в три-четыре часа ночи, перед уходом домой, съесть чашечку горячих щей — изумительно!

— Многие мои коллеги, побывав в "Талионе" хоть раз, начинают совершенно иными глазами смотреть на работу администраторов, поваров, официантов в других заведениях. Иными словами, ваш ресторан воспринимают как эталон.

— Спасибо. Мне приятно это слышать. Хотя я уверен, что в Петербурге немало хороших ресторанов... А что до стремления к эталону, то место, особняк Елисеевых, обязывает — по-другому здесь нельзя. И вся наша команда это отлично понимает: у ребят глаза горят во время работы...

— Никогда не жалели, что выбрали именно эту профессию?

— Нет. Честно. Не думал, что буду поваром, но так сложилось. Наверное, судьба — чего душой кривить? Не попал в матросы — попал в коки. Плюс я всегда старался следовать поговорке: "Терпение и труд все перетрут". Все в конце концов получилось. И если, скажем, господин Шредер за обедом встает из-за стола и пожимает тебе руку, а потом снова принимается за трапезу, значит, все не зря. 