

# НА ЧУДЕС

**ТРЕТЬЯ СТРОЧКА**  
 в рейтинге The World's  
 50 Best Restaurants — таков итог  
 для ресторана White Rabbit.  
 Шеф-повар **ВЛАДИМИР**  
 привык похвастаться на пивных,  
 трит вперед. О создании  
 кулинарной лаборатории и поиске  
 рецептов в сказках читайте  
 статью О.К.!

жанкова



White Rabbit Family  
 шеф-повар Борис Зарьков  
 (слева) — автор идеи  
 ресторана, а Владимир Мухин  
 — шеф-повар

**В**ладимир, что изменилось после того, как White Rabbit занял двадцать третье место в списке The World's 50 Best Restaurants sponsored by S. Pellegrino & Acqua Panna 2015? Российским ресторанам еще не удавалось подниматься так высоко...

С одной стороны, это увеличило ответственность. С другой — придало больше уверенности. Вернувшись в Москву с наградой, я полностью переписал меню. Я ввел позиции, которые при других обстоятельствах, возможно, не осмелился бы ввести. Сейчас я не боюсь рисковать, я вижу, что это нужно людям. В Москве я одним из первых начал целенаправленно экспериментировать с русской кухней, использовать только местные продукты. И сейчас очень хорошо понимаю, что двигаюсь в верном направлении. Моя миссия, я считаю, — нести знамя русской кухни, распространять ее по всему миру.

**Получается, у русской кухни есть будущее.**

Да, и оно светлее, чем можно было бы подумать. Я ассоциирую себя с русской кухней, с ней ассоциирую свое будущее. Русская кухня — это наши с вами корни. Это наше про-

шлое, которое мы обязаны перенести в будущее. Мои блюда — это машина времени. По содержанию они из прошлого, но визуально — из будущего. Новое — это хорошо адаптированное старое.

**И меню White Rabbit наилучшим образом иллюстрирует это. Вот, например, дегустационный сет: хлеб из березового луба, суп из репы, соус из одуванчиков... Как вам приходит в голову использовать такие совсем не популярные продукты?**

Эти продукты использовали наши предки, а мы о них просто забыли. Это же всё съедобно. Идея приготовить хлеб из березового луба взята из сказки «Колобок». Помните такую? Вообще русские народные сказки, если копнуть глубже, намного интереснее, чем кажутся. «Колобок» — это сказка про крестьян, которые пекли хлеб для двора. Потом они готовили хлеб для себя, но уже из того, что им удавалось соскрести с деревянных столов. Так в крестьянский хлеб случайно попадала древесина. В какой-то момент крестьяне распробовали доступный для них березовый и сосновый луб и поняли, что его можно использовать вместо муки. Луб — это мягкая прослойка между корой и древесиной, очень жирная, с насыщенным вкусом. Вот я и решил отдать дань традициям и нашим корням.



у нас проходит раз в неделю, в ближайшем будущем мест тоже нет.  
**Кстати, вы в Москве были первым, кто начал делать гастрономические спектакли. Год назад это был спектакль «10 снов», сейчас «Алиса в Стране чудес». Скажите, это ваше ноу-хау или вы где-то подсмотрели?**

Идея подавать дегустационный сет — блюдо плюс коктейль — популярна во всем мире. А вот сделать в этом ключе гастрономическую адаптацию сказки — это изобретение мое и Бориса Зарькова. Я несколько раз перечитывал «Алису в Стране чудес», в том числе и в оригинале. И настолько глубоко погрузился в историю, что гастрономические иллюстрации глав книги

рождались сами собой.  
**Поделитесь, над чем еще работаете?**  
 Сейчас я строю лабораторию. Закончу ее буквально на днях. Это будет новое место «кулинарной силы».

**Для профессионалов или для простых гостей? И для тех и для других. Людей мы будем удивлять, а профессионалов — обучать. Мы будем делать интересные разработки и тут же их тестировать. Сейчас, например, я работаю над созданием своего 3D-принтера для продуктов.**  
**Владимир, в вашем ведении уже девять ресторанных проектов. Сейчас в Москве гремит ваш новый ресторан старорусской кухни Kutuzovskiy 5. На подходе открытие Mushrooms. Как вам удается справляться со всем этим?**

Могу сказать, что этими проектами я занимаюсь в свободное от White Rabbit время. Я работаю с разными кухнями, и мое восприятие вкусов

**Растибулки, креветочные пончики, гипнопосы — всё это можно попробовать во время гастроспектакля «Алиса в Стране чудес»**

**Получается, у ваших блюд есть еще и просветительская функция. А что для вас важнее: передать вкус или идею блюда?**

Я могу сколько угодно фантазировать, но, как и для любого повара, главное для меня — вкус. Второе — сочетаемость продуктов. Третье — посыл, идея. Я отдаю себе отчет в том, что прежде всего люди приходят в ресторан, чтобы поесть, поэтому мы, повара, нужны для того, чтобы их накормить. Конечно, мои блюда — это не просто топливо, это положительная энергия, которой я хочу поделиться. Мне важно, чтобы люди приходили в White Rabbit специально.

**То есть вы хотите, чтобы к вам на ужин записывались, как к братьям Рока, владельцам ресторана El Celler de San Rosa, который в этом году занял первую строчку?**

Да, есть такое. (Улыбается.) На самом деле к нам уже сейчас сложно попасть на ужин. Все столы зарезервированы до февраля. И на гастрономический спектакль «Алиса в Стране чудес», который

становится всё более объемным. Так что я не изменяю русской кухне, я работаю во благо.  
**Вам не хотелось бы открыть ресторан русской кухни за границей?**  
 Да, это у нас в планах, но пока нужно здесь всё наладить. Сейчас я каждую неделю летаю в Сочи — запускаю проекты. Там я переживаю за то, что происходит здесь, а здесь переживаю за то, что происходит там. Мой главный вклад в рестораны — это интеллектуальная собственность, для меня она, конечно, дороже материальной.

**А вы успеваете следить за тем, что делают конкуренты?**

Скучно быть первым парнем на деревне. Для меня конкурентная среда самая комфортная для существования. Главное — не тырить идеи друг у друга.

**В противном случае, мне кажется, может случиться кризис жанра.**

Но ведь можно же приглянувшуюся идею использовать по-своему. В свое время мне очень понравилось пористое мороженое, которое я попробовал в Испании, в ресторане Akelarre. Я вернулся в Москву и загорелся идеей изучить эту технологию. Для этого я прочитал два учебника по физике за девятый класс, купил специальную вакуумную установку и сделал свое пористое мороженое. Сейчас в меню White Rabbit есть десерт «Байкал» — хвойное пористое мороженое с фонданом из кедровых орехов. Я считаю, что, вдохновившись увиденным, в итоге можно сделать что-то свое.

OK!



**НОВЫЙ СТОЛИЧНЫЙ РЕСТОРАН KUTUZOVSKIY 5**

продолжает свою образную летопись русской кухни. Бренд-шеф White Rabbit Family Владимир Мухин и шеф-повар Kutuzovskiy 5 Артём Лосев разработали меню, состоящее из традиционных русских рецептов. Рядом с каждым блюдом указан год, когда рецепт впервые увидел свет, и первоначальное название блюда. Кундюмы, лазанка, калья, верещака, смоквы — эти и другие блюда представлены в авторской интерпретации, более понятной и приятной на вкус.

