

Зміст

Дитинство з краєвидом на Привоз	<u>9</u>
Армійське меню	<u>31</u>
Мій перший мільйон котлет	<u>45</u>
Спершу була «Пан-Піца»	<u>59</u>
«Гринвіч» — ресторан-помилка	<u>79</u>
Перший стейкхаус у країні	<u>99</u>
«Компот» — мрія про щасливе дитинство	<u>115</u>
«Дача» — ідеальний світ	<u>133</u>
«Тавернетта» — освідчення в коханні	<u>155</u>
Партнерство — радощі та болі	<u>169</u>
Долаючи кризи	<u>191</u>
Куди приводять подорожі	<u>207</u>
Книжки, прочитані та написані	<u>225</u>
Поради голодного кухаря	<u>241</u>

До Одеси їдуть за морем, атмосферою, насолодитися колоритною говіркою місцевих мешканців та посмакувати стравами одеської кухні. Савва Лібкін і його гастрономічні проекти «Компот», «Тавернетта» і «Дача» — частина цього явища. Ресторани одеської кухні можна зустріти у Нью-Йорку, Хабаровську, Тель-Авіві, Києві та Берліні. Це кухня імені міста, де вона народилася, всі інші кухні мають назви народів та країн: арабська, китайська, мексиканська, італійська...

Я прочитав книжку із задоволенням, вона цікава, після неї чудовий посмак, і хочеться пити чай із черешневим варенням у «Дачі», розмірковувати й робити висновки. Коли Одеса і «Дача» тимчасово недосяжні, можна просто розгорнути цю книжку й уявити, що ти вже там.

Евген Черняк



Ця книжка не лише про бізнес, а ще й про життя — про моє...

Моє дитинство припало на часи Радянського Союзу, становлення відбувалося в хаосі перебудови, а тепер я живу в напівкапіталістичній Україні. Усі періоди мого життя пройшли в Одесі, і всі вони так чи інак були пов'язані з любов'ю до одеської кухні та з прагненням видобути з цієї любові не тільки радість, а й гроші.

Моя третя книжка називається «Бізнес по-одеськи», але могла б називатися і «Бізнес по-лібкінськи». Бо, працюючи над нею, я спирався лише на власний досвід. Я розповім про те, як відкривав ресторани та як закривав їх, як заробляв гроші та як їх втрачав, як знаходив партнерів і як розлучався з ними, розповім про прочитані книжки та про написані. Я писав цю книжку для рестораторів — нинішніх і майбутніх, а також для всіх, хто веде бізнес, любить Одесу і знає, що іронічний погляд на світ — найправильніший.

Далеко не всі поради, викладені тут, ви зможете застосувати на практиці, оскільки вони є актуальними для певного ринку і за певних умов. Як я вже зазначив, я ділюся тут особистим досвідом, а будь-який особистий досвід завжди специфічний. Тому не сподівайтесь, що в цій книжці знайдете готові рецепти ведення бізнесу — утім, ви не знайдете їх і в книжках інших авторів. Але можу гарантувати, що в цій книжці буде багато Одеси, багато ресторанних історій і багато чесних розборів перемог і помилок, які я встиг зробити за своє життя.

Ідеальний читач цієї книжки — не той, хто лише роздумує, якій би справі присвятити своє життя, а той, хто вже ствердився, але продовжує вдосконалюватися щодня. Той, хто знає: чужі історії успіху — це, звичайно, добре, але набагато важливіше й цікавіше день у день створювати власну історію, ще яскравішу й захопливішу, ніж в інших.

Усі ми час від часу озираємося в минуле, щоб зрозуміти, які саме обставини привели нас туди, де ми тепер перебуваємо. У моїй життєвій історії знаки долі розшифрувати зовсім нескладно — моє дитинство минуло за кілька кроків від відомого Привозу. Мабуть, там і розпочався мій роман з кухнею — головню з одеською. Починалося все зі щоденних походів на Привоз у компанії батька або діда.

Аркадій Абрамович, мій дід по маминій лінії, вирушав на Привоз о сьомій ранку — так зараня, мабуть, для того, щоб вибрати найліпше, поки не розібрали. Мене він брав із собою за компанію. Ці ранні походи на ринок мене зовсім не тішили, тому дідові доводилося мене «підкуповувати»: після Привозу ми неодмінно заходили до магазину «Філателіст», де я отримував свою винагороду — кілька марок для колекції.

Дід вибирав продукти дуже ретельно — придивлявся, принюхувався, куштував, а якщо сподобалося — майже не торгувався. Попри такий вдумливий підхід, діда, як і інших покупців, однаково дурили безбожно. Не було жодного разу, щоб, принісши з ринку шматок м'яса, він не виявив у ньому кілограмову кістку. «Роза, мені знову всунули», — скаржився він своїй дружині, моїй бабусі, і вислів цей в нашій родині з часом став крилатим.

У мого тата, Іллюші, була інша стратегія шопінгу на Привозі: він просто купував найдешевше. Торгувався до нестями, уважно стежив, щоб не обважили, а потім страшенно пишався своєю ощадливістю і практичністю. Нескладно здогадатися, що результати його походу на ринок були дуже схожі з дідовими — ті самі кістки, замасковані в м'якуші м'яса, хіба що м'ясо було за якістю гіршим.

Не зможу обійтися без ностальгічного бурчання і скажу: Привоз за часів мого дитинства та юності був зовсім інакшим, не таким, як сьогодні. Сучасний Привоз — це хаотичне змішання завезених і місцевих продуктів, а також майок, трусів, бюстгальтерів і шльопанців. Привоз, який я пам'ятаю з чотирирічного віку, — це чітка система. Праворуч від Катерининської — сам Привоз,

з окремими рядами, де продавалося м'ясо, овочі, зелень, а між рядами пахнув фруктовий пасаж. Лівобіч — відокремлена будова з рибними рядами. Тоді цей ринок був дуже цікавим і колоритним місцем, де продавалися тільки харчові продукти й нічого більше. Звісно, частину свого неповторного колориту Привоз зберіг і в наш час, але ось їжу на ньому тепер доводиться шукати, пробираючись крізь ряди всілякого лахміття.

Утім, навіть з огляду на те, як змінився мій улюблений ринок, кожен похід на Привоз і сьогодні для мене — це особливе задоволення. За десятиліття у мене склалося ціле коло довірених продавців — я знаю, у кого купувати рибу, у кого — м'ясо та інше. Так само ці торговці знають мене в обличчя і зважують потрібні мені продукти ще до того, як я підходжу до прилавка. Для них я не ресторатор, а просто лояльний покупець, і час на торг ми не витрачаємо: про всі ціни ми заздалегідь домовилися. Тут, на Привозі, є справжні торгові династії, тому, дуже ймовірно, що сьогодні я купую телятину в сина того самого м'ясника, який віртуозно підсовував кістки моєму батькові та дідові.

Попри удаваний достаток Привозу мого дитинства, я цілком усвідомлюю, що наша сім'я, як і інші