

*Оливьер Монин:
«Я хочу удивлять людей»*



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)



А поговорить?

Бармен, пожалуй, одна из вечных профессий — не умирающее ремесло. Не потому, что люди любят алкоголь, а потому, что люди не могут без общения. Так было всегда, и барная стойка, как магнит, притягивала и притягивает к себе всех, кому нужно выговориться и пообщаться. Особенно в наше время, время интернета, социальных сетей и офисной суеты, время, когда так не хватает человека, с которым ты можешь поделиться своими мыслями и откровениями. Еще несколько лет назад бармен мог удивить гостей трюками с бутылками и шейкерами. А сегодня хочется общаться... Недаром говорят: «Хороший бармен тот, с кем есть о чем поговорить и о чем помолчать».

Современное поколение барменов совсем не похоже на тех, кто стоял за стойкой 10–15 лет назад. Приходят амбициозные, смелые, красивые, уверенные в себе ребята и девчонки. Со своими взглядами и принципами. С новыми вкусами и технологиями.

Но дай Бог, чтобы в погоне за новыми идеями и сочетаниями мы не потеряли самого главного — заботу о наших гостях. И очень важно, чтобы человек, стоящий за стойкой бара, помнил о своей миссии — дарить радость всем, кто пришел к нему в заведение. Потому что великий бармен тот, про которого люди вспоминают много лет спустя.

Роман Торошин, директор по развитию напитков компании MONIN в странах СНГ



Анастасия Твак

Noor Bar, Salumeria Moscow.
Москва

Что касается количества ингредиентов в коктейле, то Настя за простоту — не более трех-четырех.

Мне нравится работать с простыми и доступными ингредиентами. Преимущественно использую свежие сезонные продукты или сиропы и шрабы на их основе. Noor Bar — с уклоном в итальянскую кухню, у нас много твистов на классический негрони, апероль спритц и лимонадов. Мы активно экспериментируем с разными видами шоколада, сорбетами и фруктовой пастилой — все собственного производства.

Люблю работать с джином. А еще мне очень нравится использовать ингредиенты,

которые, как многим кажется, не сочетаются. Например, молочный сироп в сауэрах. Мы выпариваем молоко с сахаром и ванильной палочкой, в результате такой обработки молоко не сворачивается, но придает очень необычный вкус коктейлю.

Я — адепт старой школы, поэтому считаю, что не нужно изобретать велосипед. Мне интересно добавлять свои акценты в классические рецепты с помощью специй, трав и еще экспериментировать с подачей.





Илья Доронин

Ruski. Москва

Мой любимый ингредиент — это новый ингредиент. Если ты используешь только привычные 3–4 ингредиента, то очень быстро поймешь, что ничего нового придумать не можешь. Не надо загонять себя в подобные рамки. Для меня при выборе ингредиентов в первую очередь важно использовать только натуральные продукты — они вкуснее и зачастую стоят недорого.



Игорь Зернов

El Copitas.
Санкт-Петербург

В El Copitas мы долго искали свой коктейльный путь. Когда в Мексике пробовали продукты, которые сочетаются с мескалем, текилой и другим локальным алкоголем, то поняли, что их напитки такие вкусные потому, что у них почти круглый год есть клубника, персики, манго и другие доступные фрукты отличного качества. В России трудно найти продукты стабильно хорошего качества по адекватной цене, поэтому сложно сделать коктейльную карту, максимально приближенную к тому, что пробовали в Мексике. Тогда мы стали работать с сезонными ингредиентами — они недорогие и с максимально ярким вкусом.

ИНГРЕДИЕНТЫ



Роман Торошин

Директор по развитию
напитков компании MONIN
в странах СНГ

В моде — локальная тема. Недавно мы были в Алма-Ате, там открылся бар «Мичурин». Они делают акцент на местные продукты — горный лук, местную конину... Людям это нравится. В MONIN даже специально для России сделали облепиховое пюре. Французы его понюхали и говорят: «Вы уверены, что сможете это продавать?» Я отвечаю: «У нас оно везде очень популярно — и к чаю, и лимонады, и облепиховый смузи». Испания, например, задает тон в отношении джиновой культуры. В некоторых испанских барах можно увидеть до ста разновидностей джина, мало того, они увлекаются еще и разнообразием тоников. Много трендов задают азиаты. Они очень креативны.

ПЮРЕ MONIN

Минимальное содержание фруктов в пюре **MONIN** — 50%, благодаря чему вкус напитков получается насыщенным и натуральным. Литровая бутылка имеет удобную форму и изготовлена из облегченного материала, а практичный клапан гейзера позволяет правильно дозировать продукт и исключить его перерасход. Открытое пюре хранится до 1 месяца, закрытое — до 2 лет.

«Комплекс-Бар» — эксклюзивный дистрибьютор продукции MONIN в России и Казахстане.





Евгений Шашин

«Коробок». Москва



В летний период все привыкли использовать мяту и тархун, а Евгений Шашин предпочитает щавель — он хорошо освежает, и его можно добавлять в напиток вместо лимона.

Из безалкогольных ингредиентов мне сейчас нравится работать с пророщенным ячменем — это очень недооцененный у нас продукт, который можно интересно использовать в виде кордиалов. Мы много экспериментируем с выращиванием растений для коктейлей, например, у

нас свои подсолнух, ячмень, люцерна.

Сейчас экспериментируем с собственными дистиллятами из коктейлей. Для этого используем роторный испаритель и получаем легкий напиток, который обладает ароматом коктейля. На примере негрони

ты угадываешь все ингредиенты, но за счет того, что напиток более легкий, получаешь совсем другое органолептическое восприятие и можешь использовать дистиллят как базовый или дополнительный ингредиент для коктейля, чтобы получить более широкий профиль вкуса.

Купите семена, накройте марлей, замочите — и через неделю у вас готовый продукт.



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua](http://kniga.biz.ua) >>>



Анастасия Штерцер

Rumor, Lumberjack Bar,
Tin Woodman. Москва

Мои предпочтения и вкусы меняются, главным образом, в зависимости от сезона. Например, летом хочу что-то с мятой или лимонником, может быть, с игристым вином, потому что жарко. Еще я люблю джин-тоник — он простой, понятный, и с ним можно экспериментировать. В любом из наших трех баров вы можете заказать джин-тоник с разными вариантами «гарнира» — это цитрус, травы или специи. А мне из всего множества вариаций больше всего по вкусу розмарин.

**У МЕНЯ НЕТ
КАКОГО-ТО ОДНОГО
ЛЮБИМОГО
ИНГРЕДИЕНТА, НА
КОТОРОМ Я БЫ
СТРОИЛА СВОЮ
РАБОТУ В БАРЕ ИЛИ
ДЕЛАЛА АКЦЕНТ
В МЕНЮ.**



**Илья
Доронин**

Ruski. Москва



Очень интересная история с инвентарем, купленным на ярмарках и барахолках. Сначала мне нравился инвентарь, который просто красиво смотрится, но потом я начал подбирать инвентарь, который еще и функционален. Купил себе винтажный трехсоставной коблер-шейкер и джиггер «хаммер» с ручкой и понял, что вещь хоть и красивая, но в работе очень неудобная, поэтому они так и лежат у меня дома на дальней полке.

У меня есть джиггер, который сделали в 80-х годах прошлого века на заказ для компании Martini. В мире их всего около 200 штук. За счет его объема 20 × 80 мл он отлично подходит для приготовления крепких коктейлей вроде Dry Martini, Manhattan или Martinez.

