



РЕСТОРАН «DEVICE-CLUB» БАЛАНС ВКУСА И СТИЛЯ

Device Club – ресторан с десятилетней историей и богатыми кулинарными традициями. Приятная атмосфера, безупречный сервис и главное – великолепная авторская кухня. Все это заставляет гостей наслаждаться каждой минутой, проведенной в этом заведении... «Device-Club» – один из тех немногих киевских ресторанов, которые непременно стоит посетить каждому знатоку и любителю хорошей кухни. Блюда в исполнении шеф-повара заведения потрясающе вкусны и надолго заряжают хорошим настроением. Виктор Тымчишин, шеф-повар ресторана «Device-Club», приоткрыл секреты успеха.



Вы разделяете мнение, что мужчины ценят кухню больше, чем это присуще женщинам? В чем, на Ваш взгляд, преимущества мужчины шеф-повара?

Повар – это профессия без половых признаков. Однозначно готовят неплохо как повара-мужчины, так и «поварихи»-женщины. Но мужчины к приготовлению подходят с максимальной ответственностью, концентрацией на результат и без лишней

эмоциональности с отсутствием «двойственности» в принятии решений при приготовлении где их нужно принимать моментально, при этом зачастую нужно готовить «параллельно» несколько блюд. И еще, когда мужчина готовит, к примеру, стейк, он в это время не думает о помаде, сериале и т.д. Он максимально сконцентрирован на прожарке мяса и получении лучшего результата.

Сколько времени должно пройти, прежде чем приходит сознание, что ты лучший в своем деле?

Если специалист мудрый, то он перефразирует известное философское высказывание «чем больше знаний, тем больше появляется незнаний». Мой профессиональный опыт составляет более 24 лет поваром и шеф-поваром, но, к счастью, я понимаю грань знаний, самоуверенности и гениальности. Признавать себя лучшим, думаю, это глупо. Нужно, чтобы признание пришло извне. Успех – это и есть признание. Если ты реально осознаешь, что ты лучший, а об этом больше никто не знает – думаю, это повод обращаться к докторам.

Что Вы считаете «коронным блюдом мастера»? Поделитесь секретом своего кулинарного успеха.

Вынужден огорчить ожидания. «Коронного» блюда у меня не существует, я не шеф-повар одного блюда. Однозначно я люблю готовить как мясо, так и рыбу. Кулинарный успех: первое, что нужно делать, – это думать, анализировать (в принципе, как и везде), любить то дело, которым занимаешься и, соответственно, опыт работы, в контексте – место, «рафинированности кухни» – это самое важное.

Что, на Ваш взгляд, первично в индустрии культуры питания – спрос или предложение?

Сложно ответить на этот вопрос, это на самом деле замкнутый круг. Но я знаю точно, что предложение рождает спрос.

Назовите отличительные черты изысканной кухни.

Использование качественных, правильных ингредиентов. Продукты, как правило, специально подбирались по размеру, вкусу, региону происхождения и являются в чем-то исключительными. К примеру, я использую дикую рыбу – гольца, которая специально доставляется по заказу в ресторан, и в свободной продаже ее купить невозможно. Грибы – сморчки – я сам собирал их в лесах Киевщины, а нашим уважаемым гостям такое повторить сложно. Кроме того, я готов назвать еще несколько составляющих: правильно подобранная посуда, презентация и сервировка блюда, полный баланс вкуса и стиля.

Что же касается сравнения «классика или новизна» – на самом деле это не так важно – главное, чтобы было изысканно!

Ваши пожелания читателям журнала «Финансовые услуги».

Читателям желаю побольше правильных, честных, прозрачных, приятных и изысканных Финансовых услуг.

www.device-club.com.ua
ул. Богдана Хмельницкого 31/27
г. Киев, 01030
(044)-234-30-22
(050)-474-74-76

Беседовала Дарья Фесенко