



ТЕКСТ: ЮРИЙ НИКИТИНСКИЙ

# ДЕВКИ СПОРИЛИ НА «ДАЧЕ»

ЕСЛИ РАНЬШЕ ПОБЫВАВШЕГО В ОДЕССЕ ВСТРЕЧАЛИ ВОПРОСАМИ ВРОДЕ: «ВИДЕЛ ЛИ ТЫ, ЧТО ТАМ У ДЮКА?» ИЛИ «ХОДИЛ ЛИ ПО ПОТЕМКИНСКОЙ ЛЕСТНИЦЕ?», ТО ТЕПЕРЬ ВОПРОСЫ ЗВУЧАТ ИНАЧЕ: «БЫВАЛ ЛИ ТЫ В «КОМПОТЕ» ИЛИ НА «ДАЧЕ»?» «КОМПОТ» И «ДАЧА» – РЕСТОРАНЫ ОДЕССКОЙ КУХНИ. ТАКИ ДА, МЫ В НИХ БЫВАЛИ

**И** вроде бы все просто, все на виду. Дизайн понятен и в двух «Компотах», и на «Даче». Еда — проще не бывает, такую делают мама, папа, бабушка дома. Ни одного непонятного названия блюда — картофельное пюре, чебуреки, вареники, форшмак (даже живя в 70-е годы в Ашхабаде, я знал, что это за блюдо) и так далее. Но это как с поварами — у одного котлеты вкусные, у другого — нет. А делают одинаково. Так вот, в ресторанах Саввы Либкина с котлетами все в порядке. Потому и стали эти заведения своеобразными символами Одессы. Савва спокойно рассказывает об истории создания своих кафе и ресторанов, но секретами успеха не делится.

**EGO: Как появилась идея возникновения «Дачи»?**

**Савва Либкин:** «Дача» образовалась как естественное продолжение дома, который мы взяли в аренду, и раньше собственно дачей и был. На Французском бульваре все здания были таковыми. Для чего же тогда придумывать что-то, если дача и есть дача. Вот вся идея. Но потом, конечно, была работа художников, дизайнеров, архитекторов. Какие-то идеи были мои, какие-то сотрудников, которые приходили и каждый раз что-то добавляли, какие-то мелочи, нюансы.

**EGO: Почему одесская домашняя кухня?**

**С. Л.:** Слово «домашняя» я не использую вообще. Домашняя кухня — это то, что готовит дома мама. Учитывая, что у каждого своя мама и каждая мама готовит по-разному, я считаю, что определение «домашняя» использовать в ресторане не совсем правильно. Одессе двести лет, в отличие от независимой Украины, которой официально восемнадцать. Здесь культура не изменилась, разве что притормозила в развитии последнее время. Скажем так, тот национальный состав города: греки, евреи, болгары, армяне, украинцы, русские, молдаване — более-менее постоянен. Так вот кухни этих народов на основе местного продуктового набора и есть одесская еда. Таким образом, вопрос с выбором кухни тоже не стоял. На одесской «Даче» как раз и готовится одесская еда.

**EGO: Кто у вас работает поваром?**

**С. Л.:** Повар — актуальнейшая для меня

проблема. За время существования «Дачи» их поменялось три. Первый повар плавала на пароходах, мы с ней начали работать девять лет назад. Подготовленный, грамотный человек с колоссальным темпераментом, которым она подавляла всех вокруг — никто не выживал. Она привыкла к огромным доходам (при Советском Союзе повара, плавающие на пароходах, оперировали большими суммами). В наше время к зарплате в полторы—две тысячи долларов она относилась с непониманием и недоумением. У нее был неплохой опыт, однако лидерские качества подавляли всех. Потом пришел второй повар, я о нем упоминать не хочу — кроме вреда он ничего не принес. Затем пришел Руслан, работающий по сей день. Он технарь, готовит технологически, а не эмоционально. Еда в его шкале ценностей занимает даже не десятое место. Повар он неплохой, на рабочем месте — порядок, но мы ищем людей более чувственных, которые вкладывают больше смысла в слово «еда». На одной технике готовить вкусно не получается. Я вынужден говорить то, что есть...

**EGO: Кто определяет, какие блюда будут в меню?**

**С. Л.:** Кухня должна быть выдержана в рамках ресторана «Дача», поэтому определять тут нечего. Если вы компанией (человек десять) пробуете еду и она не в теме, то она — не в теме. Понимаете? Одного человека, который определяет меню, нет. У нас есть круг людей, понимающих и чувствующих «Дачу», какая она должна быть. Список блюд обновляется два раза в год — зимой и летом. Это связано с появлением сезонных продуктов.

**EGO: Как возникла идея «Компотов»?**

**С. Л.:** С «Компотами» все иначе. Их пока два. Один на Пантелеймоновской, другой на Дерибасовской. Года два мы думали над проектом, который бы воспринимался в Одессе, как давным-давно существующий. Еда которого была бы понятной, в котором были бы отличия от конкурентов, которые, в общем, давно определены — это повседневный ресторан, в который не нужно специально одеваться, в который приходишь как к себе домой. Вариантов наименования заведения было много, но итоговое выкристаллизовалось за полгода до открытия. Мы поимели опыт общения со студией Лебедева. Они нашли нам

фирменные шрифты, какие-то решения с полиграфией, вывеску, логотипы. Артемий — талантливый руководитель, который собирает вокруг себя ярких, разноплановых художников и авторов. Но они все не одесситы, они москвичи, и видение у них московское. В хорошем смысле. Работали мы долго, года полтора. Ругались матом в переписке, правильным базарным матом. Не коротким, а очень изощренным, красивым и длинным. У него это элемент аутентики, а у меня это элемент входа в работу с ним. Чтобы он меня лучше понимал, я тоже использовал «еб твою мать». Логотип его меня устраивает. Он правильно прорисован, узнаваем, красив, он запоминается. Какие-то решения в «Компоте» дорабатывались со временем. Но это было до открытия, потом пришел уже наш дизайнер, который получил огромный брэнбух и стал с ним работать. В общем, для меня это был опыт общения с харизматичным человеком, самомнение которого находится на уровне «Пушкин отдыхает». Нет, Пушкин нервно курит. Рядом с Николаем Гоголем. И где-то рядом с ними еще Путин стоит.

**EGO: Какие продукты используются в приготовлении еды?**

**С. Л.:** Продукты местные. Все. Ничего импортного. С полей. Мясо наше, рыба наша. В меню нет ни одного иностранного слова. Никаких «рататуй» и «паста». Это в данном концепте не органично. Где-то в Японии я ем суши, но это же не повод всовывать их везде.

**EGO: Ваши компоты...**

**С. Л.:** Это визуальные маяки, образы. Банки для них нам отливали во Львове.

**EGO: Какие еще маяки вы используете?**

**С. Л.:** Разные. Между ними ничего общего нет. Они только находятся все в Одессе. Но секреты раскрывать не буду точно.

**P.S.** Когда мы сидели на «Даче» и поедали фирменные чебуреки, мне вспомнился старый фокстрот про то, как девки спорили на даче. И подумал, что спорить особо нечего — хорошее заведение. И «Компты» хорошие. Чтобы понять это, нужно увидеть и попробовать. Но для заголовка девок решил все же использовать. Как пишут в livejournal: для привлечения внимания.

**EGO**