



РЕНАТ АГЗАМОВ

Его называют «звездным кондитером», в очереди за его тортами стоят богатые и знаменитые, а он просто делает свое дело с любовью и вдохновением. Ренат Агзамов ответил на вопросы журнала «ПЕЧЬ».

Ренат, вы говорили, что первые шаги в кондитерском ремесле сделали благодаря бабушке. А что было дальше?

Я хочу уточнить, что любовь к приготовлению еды мне привили родители, и не просто любовь, а уважение к продуктам, с которыми работаешь. Это значит – чтобы ни грамма муки не просыпалось, яйцо не пролилось. Беречь все до грамма, до крошки! С детства отец прививал нам это колоссальное чувство уважения к продукту, так оно у меня по жизни и пошло. Дальше... я посещал большое количество курсов, мастер-классов во Франции, в Швейцарии, в Бельгии. Езжу по сей день. Книг у меня порядка двухсот, вы не поверите, я их как маньяк скупал, со всех полок. Я думаю, кондитеры все этим болеют: приезжают за границу и первым делом бегут в книжный

магазин. Проблема только одна – я ни разу не воспользовался ни одним рецептом.

Что, как вы думаете, самое сложное для постижения в кондитерском деле?

Раньше я думал, что самое простое – это хлеб, но с годами понял, что хлеб – самое сложное. Дрожжевое тесто – это живой продукт, так как дрожжи – это живой микробиологический организм, который размножается путем почкования. Потом мне казалось, что самый простой продукт – это карамель! Когда я освоил карамель, понял, что она сложна! Сейчас я глубоко изучаю шоколад, это вообще необъятный мир знаний. И чем больше я узнаю, тем яснее понимаю, как мало знаю!



Сколько человек работает в вашей команде в компании «Фили Бейкер»?

На одних праздничных тортах у нас работает порядка двухсот человек! А в целом в компании, конечно, трудится много людей, у нас большая фабрика.

Сложно ли попасть на работу к Ренату Агзамову – нужны годы практики или, наоборот, незамутненный взгляд новичка?

Сложно попасть, потому что я не беру людей по объявлению или тех, кто сам ко мне просится на работу. Зачастую по вечерам, по ночам сажусь и ищу людей по сайтам, просматриваю резюме. Можете верить, можете нет, но я сотрудников обучаю с нуля, нет кондитеров профильных, единственный кондитер – это я. Все остальные – люди без профильного образования. Это касается и менеджера по отделу продаж, и бухгалтера, и кадровика, и закупщика – абсолютно всех. Никто раньше в аналогичных областях не работал, все это мною выращенные «бойцы спецназа».

Есть ли что-то, что вы никому из коллег не доверяете и делаете исключительно сами?

Очень много процессов в моей работе, которые я делаю сам. Первое и самое главное – это начисление заработной платы, никому не доверяю. Второе касается выдумки. К моему глубочайшему сожалению, мы еще не нашли человека, который сможет мне по-

мочь придумывать торты. Все торты, которые вы видите на нашем сайте, придуманы лично мной. Это большая проблема, она нас тормозит, так как мы не можем открыть филиал ни в Лондоне, ни в Дубае, ни в Америке, хотя желающих партнеров огромное количество по всему миру. Но как размножить Агзамова Рената, мы пока не знаем, разве что как овечку Долли! Но опыт с овечкой печален, поэтому Рената Агзамова не клонировали...

У вас так много клиентов среди знаменитостей, что в прессе называют «звездным кондитером». С кого началось ваше «проникновение» в мир селебрити?

Да, действительно, мы делаем торты и артистам, и спортсменам, и политикам, и просто богатым людям и олигархам. И не только в России, но и по всему миру. Мне сложно сказать, кто был первым. Мой первый клиент – моя мама, для меня это первая звездочка в жизни, и каждый торт, который я делаю еще с детства, заставлял меня волноваться в ожидании ее реакции.

Вы долго откладывали начало преподавательской деятельности, ссылаясь на занятость. Но недавно, как нам стало известно, все-таки начали вести мастер-классы. Что вас к этому побудило?

На одних праздничных тортах у нас работает порядка двухсот человек!



Я принципиально не провожу мастер-классы, я провожу семинары. На сегодняшний день уровень теоретических знаний кондитеров в нашей стране крайне низкий, просто невероятно низкий! Зачастую кондитеры просто смешивают ингредиенты «мука-сахар-яйца» и ждут, что получится на выходе. Многие посмотрели, как готовит известный кондитер на YouTube или на мастер-классе, и пытаются повторить. Я принципиальный противник такого обучения. Хирург, прежде чем залезть приборами в тело человека, сначала обучается теоретически. Он изучает строение тела, анатомию, физиологию... Любой хирург обладает огромной теоретической базой, он начинает ассистентом, а потом уже оперирует сам. У кондитеров, к сожалению, все наоборот. Я считаю, что в первую очередь людям нужно давать теоретические знания, поэтому для себя поставил цель: буду с людьми делиться теми знаниями, которыми обладаю. Может быть, благодаря мне частично, хотя бы на полпроцента, уровень знаний кондитеров в нашей стране изменится в лучшую сторону.

Со времен торта с драконом для одного из первых лиц Японии или торта с армянским крестом в текстуре дерева появлялись еще столь же запоминющиеся вам по дизайну проекты?

Один из самых ярких и свежих проектов – это торт в виде замка Цвингер, который находится в Дрездене. Я летал в Дрезден, снимал силиконовые формы с реального замка Цвингер, и мы реализовали его в миниатюре. Мало того, мы внедрили технологию мониторов внутри торта, на которых двигались жених с невестой.

Вы рассказывали, что у вас есть своя кондитерская лаборатория. К какому эффекту вы стреми-

тесь, изобретая новые рецептуры? Какие ваши любимые сочетания вкусов?

Я на сегодняшний день сторонник одного вкуса в торте, максимум двух. Главный вкус – клубника, оттененный мороженым «пломбир», либо вкус лайма, лимона с ванильным оттенком. Что касается лабораторий, у нас их несколько. Есть физико-химическая, микробиологическая и лаборатория по разработке новых рецептур. Эти лаборатории создал я сам.

По вашему мнению, каким должен быть современный торт?

Он должен быть стильным, лаконичным, с совершенно понятным, прозрачным, читаемым вкусом. Я не люблю, чтобы в торте использовались орехи, шоколад. Торт не должен быть как пицца: все туда навалили, и получился продукт.

Как вы считаете, есть принципиальное отличие российского кондитерского мира от западного?

Есть, конечно же. В России любят сладкие «мокрые» торты. На Западе – менее сладкие и более сухие. Это два принципиальных глобальных отличия. Ну и плюс, конечно же, подход: в Европе очень любят шоколад, в России он крайне непопулярен, к сожалению.

Будущее кондитерского искусства за...

...за технологиями, за увеличением срока годности, но не благодаря консервантам, а благодаря технологическим знаниям, знаниям по водной активности, по миграции влаги. Это Наука, которая выведет кондитеров на новый уровень.

На десерт:

Ваш знак зодиака? Овен.

Ваш родной город? Сочи.

Ваша настольная книга? Книга рецептов моей бабушки.

Ваше любимое блюдо? Пельмени.

Ваше любимое место в мире? Их много, но, наверное, все-таки Сочи.

Ваш девиз? Только вперед!

Как вы отдыхаете от работы? К сожалению, даже на отдыхе я работаю, но вообще лучший отдых – это побыть с моей любимой женой и сыном. Только с ними я по-настоящему отдыхаю.

Ваш автопортрет в трех словах? Трудоголик. Фанат. Креативщик.

Instagram: @renat_agzamov

