



# Итальянский культ Федора Бондарчука

Известный актер и режиссер зарабатывает деньги не только в кино и рекламе

Говорят, участие известного человека в создании ресторана – половина успеха заведения. Ресторанный бизнес в нашей стране привлёк многих звезд отечественной культуры и искусства, телевидения и шоу-бизнеса. Актер, режиссер и клипмейкер Федор Бондарчук одним из первых вместе со своим другом и партнером Степаном Михалковым открыл собственные клубные кафе и рестораны...

– Федор, в последнее время вы особенно много времени уделяете творчеству: сыграли в нескольких заметных картинах (взять хотя бы триумфальный фильм Дмитрия Месхиева «Свой»), участвовали в телепроекте «Ты – супермодель», снимали свой новый фильм «Девятая рота»... И при этом оставались владельцем нескольких модных ресторанов в Москве. Это направление деятельности для вас больше бизнес или тоже творчество?

– Бизнес, конечно. Но очень приятный бизнес, доставляющий удовольствие.

– И кто вас заманил в этот бизнес?

– О, это давнишняя история. Мы со Степой Михалковым открыли один из первых ночных заведений в Москве, которые назывались «Галерея Арт-пикчерс». Потом были клубы «Булгаков» и «Инфант»... Со временем ночная жизнь стала привлекать нас все меньше. Появились семьи, дети, совмещать ночную жизнь с плотным рабочим графиком стало тяжело. А ведь все заведения требуют твоего присутствия, потому что без лица места не бывает. И мы решили переключиться на ресторан, который заканчивал бы свою работу, ну, самое позднее в час ночи. А со временем пришли к тому, что в нашем ресторанном бизнесе стало три партнера: Степан Михалков, Аркадий Новиков и я. Теперь, если меня нет в «Ванили» или «Вертинском», то там есть Степан или Аркадий.

– Свои заведения вы создавали для себя и своих друзей?

– Самая большая ошибка – рассчитывать на аудиторию, которая тебя окружает. Могут назвать лишь пару таких ресторанов, которые для их владельцев практически родной дом. Но поскольку место может быть модным какой-то ограниченный промежуток времени, те клиенты, на которых ты рассчитывал, переметнутся куда-нибудь еще, и твой ресторан не будет работать. Мы же изначально были нацелены на то, чтобы в приятной атмосфере хорошо кормить своих посетителей.

Наши заведения рассчитаны на людей среднего уровня достатка и выше. И контингент в них собирается очень разный.

В «Ванили» первое время шеф-поваром был француз. Он создал там совершенно новое направление кухни и готовил очень вкусно. Кроме того, пицца здесь очень легкая. И я еще не встречал человека, который бы вышел из ресторана и сказал, что объелся... Вообще, я и сам в этом кое-что понимаю и неплохо готовлю.

– Помните свои первые впечатления от посещения ресторана?

– Помню, как ходил с дедушкой в кафе-мороженое «Север» на улице Горького, которое сейчас превратилось в ночной клуб. Там подавали в алюминиевых креманках по три шарика мороженого. А из огромных окон можно было наблюдать за происходящим на улице Горького.

– Вместе с родителями на актерские приемы в рестораны вы не ходили?

– Да мои родители не больно-то и ходили на эти приемы. Они либо работали с утра до ночи, либо проводили время с нами дома или на даче.

– Ну а гости домой приходили?

– Конечно, семья у нас была хлебосольной. А когда приезжал отец, народу всегда был полон дом.

– И кто готовил?

– Бабушка.

– Она и вас научила?

– Понятия не имею, где я научился готовить. Как-то само собой получилось. Может быть, потому, что я довольно рано начал жить отдельно от родителей. У меня еще во время учебы во ВГИКе был друг Тигран Кеосаян, и мы с женой первое время жили в квартире его родителей. И там на стипендию устраивали студенческие пиришества. В пивнущих тогда можно было купить креветки, воблу и пиво, а Тигран готовил свою фирменную яичницу с помидорами.

– А вы на чем специализируетесь?

– На шашлыках, на самой разнообразной пасте, которую я готовлю с креветками, грибами, с помидорами и чесноком, с маслом и чесноком...

– Отдаете предпочтение итальянской кухне?

– Да, мои родители долго жили и работали в Италии, поэтому в нашей семье привился культ итальянской кухни.

– Сергей Федорович Бондарчук тоже готовил?

– Он обычно говорил: я буду делать пирожки. И весь дом вставал на уши. Но лично я ни разу не ел хороших пирожков его приготовления, они всегда были с какими-то, мягко

говоря, странностями. А вообще, я ровно отношусь к еде. Очень я непредвзятый человек в этом смысле.

– Именно поэтому вы всегда в отличной физической форме?

– Я просто правильно питаюсь и не ем хлеб. А после 35 вообще нужно серьезно за этим следить. Не верю, что есть люди, которые в этом возрасте не следят за своим режимом питания и находятся в приличной форме.

– С чего начинается ваш день?

– С чашки кофе.

– И все?

– Да. С утра я себе ничего не готовлю. Взбодрился слегка и вперед – на работу!..

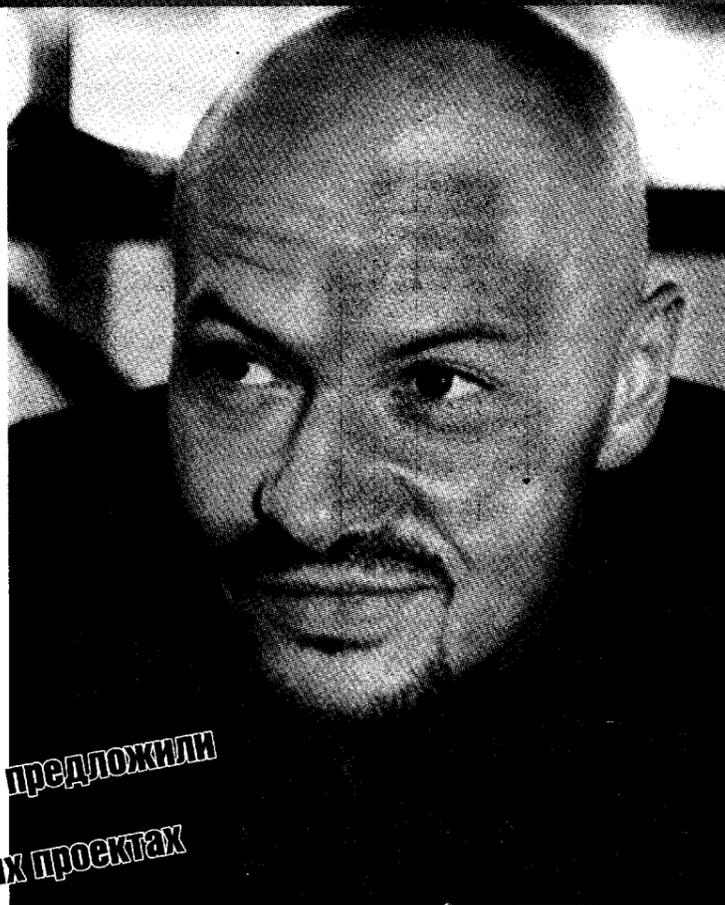
– Что у вас сегодня в списке приоритетов?

– Фильм «Девятая рота». Сейчас есть много предложений показать его на международных кинофестивалях.

– А вы появляетесь в кадре?

– Пришлось, хотя я до последнего момента не хотел сниматься. Но так получилось, что нас подвел один артист. Мы узнали о том, что он не будет работать, за три дня до съемок, и найти замену оказалось просто невозможно. Я был в смятении, но мне все же пришлось выйти на площадку самому. Роль у меня довольно большая: играю всю вторую часть картины.

**За последнее время ему предложили поучаствовать сразу в нескольких интересных проектах**



ны. Но, пожалуй, руку на сердце, я доволен результатом.

Раньше я часто говорил, что нет сценариев, чтобы сниматься. А за последнее время мне предложили поучаствовать сразу в нескольких интересных проектах, и я снялся в «Статском советнике» Филиппа Янковского, в «От 180 и выше» Александра Стриженова, в «Гибели империи» Владимира Хотиненко. Хотя я всегда нахожусь в активном творческом процессе. Кроме всего прочего, еще успеваю рекламные и музыкальные ролики снимать...

– И собственный ресторанный бизнес развивать?

– И ресторанный тоже. Рестораны живут, множатся, выходят на более высокий и качественный уровень.

– Ваша супруга – ваш компаньон или главнокомандующий тыла?

– Я бы очень хотел, чтобы она полностью взяла на себя командование тылом. На самом деле мы очень долго шли к этому. Я работаю, а всем остальным, то есть хозяйством, занимается жена. Поле деятельности для нее здесь обширнейшее. И хотя у нее есть несколько помощников, которые

занимаются непосредственно хозяйством, за всем нужен контролирующий взгляд со стороны. А мое дело – зарабатывать деньги и приносить в дом счастье, мир и стабильность.

– Сколько сейчас лет вашему сыну?

– Тринадцать.

– В своих творческих или деловых симпатиях он уже определился?

– Пока еще нет. И меня это несколько пугает. Хотя лично я определился лет в шестнадцать. До этого меня волновали исключительно улица, весна, девушки, друзья...

– Себя в сыне не узнаете?

– Очень много знакомого вижу!

– Корректировать пытаетесь?

– Пытаюсь предостеречь. А направлять пока не хочу. Есть еще время на раздумья. Он учится в английской спецшколе и получает нормальную базовую подготовку. Кроме того, стараюсь максимально часто брать его с собой, в том числе и на съемки. Кстати, ресторанный бизнес Сережу больше всего привлекает. И он уже выражает свое желание стать ресторатором.

Наши со Степой дети – друзья с пеленок. И как только мы встречаемся вместе в «Ванили», дети становятся за барную стойку и вместе там чего-то мудрят, смешивая умопомрачительные и вообще несъедобные коктейли... А вот Сережу занимает больше не приготовление еды, а организация ресторана.

– Ваш друг и партнер Степан Михалков открыл несколько ресторанов самостоятельно. А вы что-нибудь открывали?

– Нет, у меня на это нет времени.

– Творческие проекты в своих ресторанах не внедряете?

– В «Вертинском» бывают программы, в которых участвуют представители разных направлений искусства.

– Ресторана «Бондарчук» пока еще нет в проектах?

– «Бондарчук» вряд ли, а вот ресторан «Война и мир», может быть, и появится... На все нужно время, а его у меня бо-о-ольшой дефицит!

Татьяна СЕКРИДОВА, журнал «Лица».