

# RUSSIAN ROULETTE



РУССКАЯ РУЛЕТКА  
Лето 2017 • № 7

LA ROULETTE RUSSE

СОБЫТИЯ  
ЛАЗУРНОГО БЕРЕГА

CHRISTOPHE DE JAEGER

ОМОЛОЖЕНИЕ  
ИЗНУТРИ:  
ДОЛГОСРОЧНЫЙ ПРОЦЕСС,  
но ТОГО СТОИТ

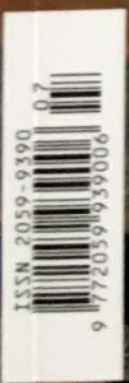
CANNES:  
70-й КАНСКИЙ  
КИНОФЕСТИВАЛЬ  
В ДЕТСЯН  
BY KRISTINA MOSKALENKO

ROYAL ASCOT:  
ИСТОРИЯ и  
ПРАКТИКА  
BY OLGA MAYR

MONACO:  
ГРАМ-ПРИ 2017  
BY ELENA LEO

FERRY RODGERS  
ХРУСТАЛЬНЫЕ  
МЕЧТЫ  
ТЕРРИ РОДЖЕРСА

amfAR  
ВИШЕНЬКА на ТОПТЕ  
BY LILIA SCHEFFLER-SERAIWA



ISSN 2059-9390 07  
9 772059 939006

Katalia  
Kapochnik  
Survival guide  
for stunning ladies



Thierry Macquet

# ДВОРЦОВЫЙ КОФЕ И ПЕРЕВОРОТ

**В**ыбраться на ланч в Мейфэр всегда приятно. Тем более, когда зовет старый приятель! Тем более в Nagu's! Но когда приятель шепотом сообщает, что к вам присоединится еще один приятель, который (голосом еще тише), занимается кофе, ланч резко перестает быть томным. Зубодробительный эспрессо? Не мое! Вино или путешествия? Мое! Но кофе?.. Сейчас начнутся бесконечные плантации с честным трудом и прохождением

зерен через пищеварительный тракт обезьянки для придания им особенной ценности. Меня это интересовало не более чем... песнопения Перу! Я метался в сомнениях, но интрига взяла свое! Так я встретил Амира Гела (Amir Gehl). Сначала мы просто ели. Причем в унисон — синхронно заказали салат и тальятелле с морепродуктами. На втором бокале шаблы разговор начал медленно подтекать к кофе. Я стал усиленно думать о моде (лишь бы не о кофе!), а самого Амира представлять в роли Коко Шанель кофейной индустрии — надо же чем-то развлечь свой расслабленный от вина мозг.

«Частные лекции», «люксовый сегмент», «дворцы» — доносилось из кофейного представительства нашей честной компании. Я стал вслушиваться и втиснул ухо между гламурными барами, «мишленовскими» ресторанами, частными клубами, дворцами и лучшими отелями. «Хм... А королева ведь тоже пьет кофе!» — подумал я и вступил в беседу. Оказалось, что взыскательные и искушенные клиенты Амира — сильные мира сего, и для них кофе не просто «бодрящий и ароматный напиток», но напиток, от качества которого порой зависит созревающее в голове решение, от которого в свою очередь зависит судьба миллионов... и не только денег, но и людей.

Я начал незаметно шерстить интернет («извините, сообщение от мамы») и увидел, что в 2017 году Амира назвали кофейным королем в приложении «How to Spend It» газеты Financial Times. Тот же титул даровали ему его величество Newsweek и Robb Report. Я втянулся: каким образом немец с русскими корнями, без каких либо связей со странами, производящими кофе, взошел на этот Олимп? Тем более что сам Амир признался, что в детстве и юности состоял в секте любителей чая, а вовсе не кофе! Кофе казался ему горьким, и он долго не мог понять, почему все вокруг пьют такую отраву. Но со временем пришел к мысли, что проблема не в кофе, а в стандартах индустрии и что их можно и даже нужно улучшать. Начать было решено с люксового сегмента, за которым со временем подтянется остальная кофейная «Зара».

Изучение «температуры по больнице» привело к пониманию, что в глобальном мире под управлением крупных брендов луч-



шие зерна лучшего кофе едут в Японию, Австралию и другие регионы Азии. Великобритания же со своими «костями» плетется далеко в хвосте. Логично. Зачем возить в Великобританию лучший кофе, если это далеко, дорого и никому не нужно, потому что большинство людей пьет кофе из капсул? Только если для королевы...


Но все же нашлись и две хорошие новости: а) существует столько же видов кофе, сколько сортов винограда для производства вин, б) кофейный мир давно поделен и структурирован. Поэтому, хотя университета для по-

лучения звания профессора в области приготовления кофе на планете Земля не существует, есть признанные профессионалами соревнования, а значит и способ найти то самое золотое зерно в «стоге» других зерен. Этим и занялся Амир — найти лучшие зерна и понять, как в привычном формате доставить их до тех ценителей, до которых они не доходят.

После 18 месяцев ежедневных экспериментов с отборными зёрнами, которые входят в 1% мирового экспорта под красивым названием «Specialty Coffee», Амир выбрал «свои» зёрна, поехав на такие турниры, как The Cup of Excellence, Best of Panama и Kona Cupping, чтобы закупить зёрна-победители. Когда же у него буквально на руках оказались лучшие зёрна на планете, он задумался о том, что каждая чашка дорогого кофе должна быть «стандартизирована». Зачем платить £15.60 за 125 граммов кофе, если кофемолка не так помолет, а жена не так сварит — ну не обязана же она быть еще и бариста?! А что, если «запаковать» лучший кофе, который обычно не доезжает до британского рынка, в привычную для Британии капсулу Nespresso, но с ограниченным на год сроком годности? Это гарантирует не только аромат, но свежесть и одинаковый вкус в каждой чашке.

**Т**ак родился бренд Difference Coffee, который мгновенно стал лидером международных «частных клубов» кофеманов. Когда в следующий раз будете заказывать премиальный кофе в Annabel's, 67 Pall Mall, The Lanesborough или The Palace in Gstaad, просто вспомните, что каждая чашка прошла 280 завариваний на самых строгих соревнованиях в мире, многие из которых состоят из шести раундов. Это ли не повод почувствовать себя победителем? По крайней мере для создателя Difference Coffee. Понятно, что я втянулся. Особенно потому, что Амир периодически присылает в мой юго-запад Лондона небольшие посылки со свежими капсулами отборного кофе. Каждый раз, открывая их с неподдельным интересом, я вспоминаю, как томно начинался тот ланч и как мало понадобилось мне, скептику, чтобы поставить на автомат фразу: No «Difference Coffee», No Thank you («Если у вас нет «Difference Coffee», не надо кофе, спасибо!»).





После 18 месяцев  
ежедневных  
экспериментов с  
отборными зёрнами,  
которые входят в 1%  
мирового экспорта под  
красивым названием  
«Specialty Coffee»,  
Амир выбрал  
«СВОИ» зёрна.

МОИ ЛЮБИМЫЕ  
ВКУСЫ:

**Esmeralda Geisha:**  
цветочный аромат с  
бергамотом.

**Jamaica Blue Mountain:**  
шоколадное послевкусие,  
от которого я чувствую  
себя Джеймсом Бондом на  
экзотическом пляже!

**Wild Kop Luwak:**  
деликатный кофе из  
Индонезии.

[www.differencecoffee.com](http://www.differencecoffee.com)