

# Ludovic Cresci

## и его самая знаменитая в мире пицца

На прогулке по центру Канн можно сразу заметить ресторан Cresci, где всегда очередь. Становится загадочно, что же в нем такого особенного. Просто в этом ресторане самая вкусная пицца на юге Франции, и сказать об этом можно без сомнения, так как каждый раз, кушая в этом заведении, выходишь в сытом и довольном состоянии. Чем же отличается пицца Cresci от других? За ответом на этот вопрос мы обратились к хозяину заведения и его супруге Marie-Anne Cresci.

**Ludovic расскажите, с чего и когда все началось? Почему название Cresci?**

Cresci – фамилия моего отца, которая, естественно, досталась и мне. Корни семейства Cresci – итальянские, правда, мой отец не хотел это афишировать и старался больше следовать французской культуре. Все началось в 1926 году, после Первой мировой войны. Это были годы, когда молодежь играла со временем и наконец могла отвлечься от войны и насладиться танцами, музыкой и весельем. Ходить в дорогостоящие клубы, где пели музыканты, могли не все, так как были бедные послевоенные годы. У моего отца возникла идея записать джазовые группы на пластинку и устраивать вечера танцев. Это пользовалось огромным успехом, и отец открыл два таких клуба – Hot Club и Whisky Club.

В 1950 году Cresci решил выйти из клубного бизнеса и создать новое заведение, где можно было бы покушать, показать спектакль и чтобы блюдо стоило не больше, чем билет в кино. Какое же это могло быть блюдо? Пицца! В эти годы рестораны пиццы не существовали, и пицца продавалась в Италии на улице как пирожки или булочки. У моего отца возникла идея создать ресторан пиццы, которая готовилась бы на глазах у клиента в настоящей печи на дровах. Вот и мечта о блюде и спектакле стала явью. Кроме того, задача стояла в том, чтобы в пицце были собраны лучшие итальянские и французские ингредиенты. Хотя месье Cresci не признавал свои корни, в нем текла настоящая



итальянская кровь, которая привела его к национальному блюду Италии, но в великолепном качестве и с самыми лучшими ингредиентами. В эти годы во Франции первая пицца появилась в Марселе, но все так же продавалась на улице. Мой отец был первым в 1956 году и это был ресторан Cresci в самом центре Ниццы.

Со временем клиенты ресторана стали с гордостью усаживаться за столики на террасе, перед которой они парковали свои машины. Артисты приезжали на шикарных белых роллс-ройсах. Хотя дизайн ресторана всегда был довольно

простой: бежевые и коричневые тона, уют и чистота. И цена блюда, как было задумано с самого начала, не превышала стоимости билета в кино.

В один день у месье Cresci появилось желание приблизиться к киноатмосфере, жизни и амбиансу Каннского кинофестиваля, и у него родилась новая мечта – открыть ресторан в Каннах. Важно было место. Объехав все Канны, отец Cresci нашел именно то, что ему было нужно. Угол между мэрией города и старым портом, где красовался Дворец кинофестивалей. Но, к сожалению, в этом месте был рыбный

ресторан, и хозяин заведения никак не соглашался его продать. Отец постоянно приезжал на велосипеде с цветами в руках и просил продать ресторан. После многочисленных молитв и просьб хозяин сдался, и в 1960 году появился новый

ресторан Cresci в Каннах, который стал гордостью моего отца и великолепным капиталовложением.

**В чем заключается секрет вашего успеха? Почему в Cresci очередь, а другие рестораны рядом полупустые, ведь пицца продается повсюду?**

Самое главное – Cresci является первым рестораном пиццы и существует уже многие годы, не меняя рецепт, который всегда остается простым.

Один из секретов, о которых я уже упомянул, это ингредиенты.

Натуральный томатный соус не жидкий и не кислый, который мы готовим сами из помидоров особого сорта. Тесто по специальному рецепту. Особый вкус дает наша фирменная печь на дровах. Кстати, чтобы установить такую печь в ресторане, пришлось купить все квартиры сверху, чтобы проделать отверстие для трубы. В итоге со временем мы выкупили весь дом.

Стоимость пиццы не меняется, да и порция такова, что клиент уходит из нашего ресторана сытым.

И еще интересный момент: в нашем ресторане собираются люди из всех общественных слоев – как клиенты с достатком, так и простые рабочие. Ведь пиццу любят все!

**Сколько видов пиццы представлено в ресторане и какая самая популярная?**

13 видов пиццы и меню других блюд и десертов. Самые популярные пиццы – «Рена», «Маргарита», «4 сыра» и из баклажанов.

Кстати, история пиццы «Маргарита» происходит от расцветки флага Италии – красный-белый-зеленый, где красный цвет – это томатный соус, белый – моцарелла, а зеленый – листики свежего базилика, как положено по рецепту.

**Есть особенность в форме вашей пиццы – половинка. Не было ли у вас комментариев от клиентов в стиле: «А почему половинка, ведь я заказывал целую»?**

Ха-ха. Именно такие вопросы возникают довольно часто. На что мы отвечаем: «Скушайте эту половинку, а потом посмотрим!» Действительно, половинка – это достаточно большая порция пиццы, с которой не всегда легко справиться.

