

**СЕКЦІЯ 7. ТУРИЗМ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА**  
**SECTION 7. TOURISM, HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS**

УДК 338.488.2:640.43[641-057.2:641.5(520)](73)

JEL Classification: M21

**Новосьолов О. В.,**

канд. іст. наук,

Прикарпатський національний університет  
імені Василя Стефаника, м. Івано-Франківськ,

**NOBU: ВІД БІЗНЕС-ІДЕЇ ДО ГЛОБАЛЬНОЇ МЕРЕЖІ**

Зростаюча популярність японської кухні в усьому світі, особливо починаючи з 70-их років ХХ століття, є неординарною. Саме тому сучасний приклад шеф-кухаря Matsuhisa Nobuyuki (松久 信幸), більш відомого як Nobu, може вважатися як зразок перманентного зростаючого кулінарного впливу Японії. Зауважимо, що Matsuhisa Nobuyuki шеф-кухар, який відомий у всьому світі своїм оригінальним способом приготування страв. Також він досягнув надзвичайного успіху у презентації та популяризації своєї "нової японської кухні". Він керує мережею власних ресторанів, переважно у великих містах світу, таких як Нью-Йорк, Лондон, Токіо, Лос-Анджелес, Гонконг, Дубаї, Катар.

Вважаємо, що феномен Nobu набув особливої актуальності в контексті популярності японської кухні з двох основних причин.

По-перше, його креативний та оригінальний підхід до приготування їжі, те що визначається як "стиль Nobu", ґрунтується на його підготовці як суші-кухаря в Японії, а також на його значущому та багатому досвіді, здобутому в різних регіонах Південної та Північної Америки. Поєднання та вплив цих чинників визначають та характеризують його кухню як форму американізованої японської їжі.

По-друге, заслуговує на увагу той факт, що ресторани Nobu розташовані у мегаполісах Сполучених Штатів Америки та інших країн світу, його головні ресторани функціонують у великих містах, таких як Нью-Йорк, Лос-Анджелес, Лондон, Гонконг, Дубаї, Катар, Токіо. Ці світові міста існують як вузли в глобальному просторі потоків і взаємодії між людьми, матеріальним світом та інформацією. Nobu створив власну кулінарну мережу в цих вузлових світових містах, і саме у зв'язку з цією глобальною географією світових міст він створив відчуття автентичності своїх страв.

Коли ми вивчаємо феномен Nobu у контексті глобалізації, яку часто розуміють як широкомасштабний процес, який має вертикальну спрямованість руху зверху вниз, та в кінцевому підсумку має вплив на окремих людей і місцевості, випадок Nobu та його закладу виявляє кулінарну мережу, орієнтовану на особистість, яка показує, як глобалізація може рухатися одночасно у взаємодоповнювальному зворотньому напрямку знизу вгору.

Коли ми вивчаємо феномен Nobu у контексті автентичності, то тут ми маємо справу з їжею Nobu, автентичність якої базується на основі місця й часу походження тієї чи іншої страви (включно з способом приготування та інгредієнтами) та на позитивній ідентифікації митця (у даному випадку шеф-кухаря).

Глобальне поширення ресторанів Nobu, сприяли тому, що його японські страви набули впізнаваного, американізованого смаку. Це в свою чергу призвело до визнання японської їжі в усьому світі, цю тенденцію, можна описати як особливий випадок глобалізації японської кулінарної культури. Саме поєднання цих компонентів дозволяє говорити про унікальність Nobu та зростаючий інтерес до його особи та діяльності. Намагаючись пояснити феномен шеф-кухаря Matsuhisa Nobuyuki, ми звернулися до його першої кулінарної книги "Nobu: The Cookbook", яка починається з детальної біографії, яка на наш погляд є ключем для розуміння його особистої історії [8].

Згідно з джерелами, Matsuhisa Nobuyuki, відомий як Nobu, народився в 1949 році і виріс у Сайтамі, Японія. Після закінчення середньої школи він пройшов навчання на суші-кухаря в Matsuei Sushi в Синдзюку, Токіо. Будучи учнем, він мріяв про те, що колись він багато подорожуватиме та працюватиме у різних країнах, ця мрія була натхненна цікавим та строкатим життям його батька. Після закінчення семи років навчання в 1973 році він скористався шансом попрацювати шеф-кухарем суші в Лімі в Перу, згодом працював у Буенос-Айресі в Аргентина. Досвід роботи в Південній Америці протягом трьох років, багато в чому, був вирішальним для його подальшого успіху як шеф-кухаря в Сполучених Штатах. Однак початок роботи у США був досить драматичним, Nobu пережив пожежу свого першого власного ресторану в Анкоріджі на Алясці, тому йому довелося починати все спочатку.

Нарешті в 1987 році, після багатьох років наполегливої роботи, він відкрив свій ресторан "Matsuhisa" у Беверлі-Хіллз у Лос-Анджелесі, і зрештою досяг величезного успіху [1, р.184]. Через два роки інформація про

"Matsuhisa" була представлена в "Los Angeles Times" та "LA Weekly", після цього кількість гостей подвоїлася. Ресторан став настільки популярним, що було важко забронювати столик. Через два роки Matsuhisa Nobuyuki увійшов у десятку найкращих нових шеф-кухарів Америки за версією журналу "Food & Wine", а вже у 1993 році "Matsuhisa" увійшов у десятку найкращих ресторанів світу за версією "New York Times". Через те, що ресторан розташовувався у Голівуді та розголос у засобах масової інформації постійними гостями "Matsuhisa" стали такі зірки як Майкл Овіц, Сінді Кроуфорд, Барбра Стрейзанд, Мадона, Том Круз, Роберто Беніньї та багато інших [13].

Саме цей ресторан став основою для його подальшої всесвітньої експансії. Поступово госями ресторану стали голлівудські кінозірки, які стали постійними клієнтами, і цей зв'язок зі знаменитостями став дуже важливим ключем до його подальшого успіху. Коли голлівудський актор Роберт Де Ніро відвідав ресторан і спробував страви Nobu, він став відданим шанувальником, запропонувавши Nobu разом розпочати ресторанний бізнес у Нью-Йорку. Протеа Nobu знадобився деякий час, щоб прийняти пропозицію Де Ніро, зрештою вони відкрили ресторан "Nobu New York" в районі Трайбека в 1994 році, після цього Де Ніро став його діловим партнером у відкритті інших ресторанів [6]. Бізнес розширився за кордон США з відкриттям такими ресторанами, як "Nobu London", який відкрився в 1997 році, і "Nobu Токуо", який відкрився в 1998 році. Nobu поступово розширив свій бізнес до точки, коли станом на березень 2009 року він керував понад двадцятьма ресторанами по всьому світу, також він керує дванадцятьма філіями в Північній Америці та іншими ресторанами у великих містах світу, наприклад у Мілані, Гонконзі та Мельбурні, а також ресторанами на острові Міконос у Греції та на Багамах. Крім того, Nobu отримав багато нагород і був визнаний багатьма світовими рейтингами. Про нього з'вилися публікації у ЗМІ та сюжети на телебаченні, його популярність росла особливо в Сполучених Штатах і Великобританії [12, p.105].

Діяльність шеф-кухаря Мацухіси варта дослідження ще й з точки зору того як глобалізація та світові міста впливають на розвиток культури споживання їжі. Якщо ми поглянемо на розташування ресторанів Nobu, ми побачимо своєрідну мережу ключових міста світу, які функціонують як певні вузли фінансових, бізнесових, ресурсних потоків [12, p.109].

Прцюючи шеф-кухарем Nobu написав кілька кулінарних книг, починаючи з його першої публікації "Nobu: The Cookbook" (2001 року), яка вийшла англійською й згодом була перекладена на японську в 2003 році.

Цю роботу, по праву можна вважати його шедевром. Книга включає його детальну біографію разом із його оригінальними та дуже популярними рецептами, які подають у його ресторанах. Після цієї публікації в 2004 році була випущена ще одна кулінарна книга під назвою "Nobu" (японською мовою) разом з англійською версією під назвою "Nobu Now". Потім виникла ідея спільно з головними кухарями різних ресторанів "Nobu Tokyo" опублікувати японську книгу про японську їжу з кухні "Nobu Tokyo", яка була опублікована в 2006 році. Після цього вийшла "Nobu West" у співавторстві з шеф-кухарями ресторану "Nobu London" у 2006 році, та "Nobu Miami: The Party Cookbook" була опублікована в 2008 році. Очевидно, нам слід розглянути феномен Nobu в контексті змін у сприйнятті Японії та японської культури. Зі зростанням економічної могутності Японії після Другої світової війни діяльність Nobu можна розглядати як один із прикладів зростання світової популярності японської кухні, пов'язаної з поширенням інших елементів японської популярної культури, таких як електронні пристрої та прилади, фільми та мультфільми, мода. Іншим важливим фактором є здоровий імідж японської їжі, особливо суші, який склався серед американців. Проте очевидно, що у випадку Nobu є ще і географічні фактори, які сприяють його унікальності. Його стиль приготування дуже креативний і новаторський, заснований на його досвіді життя і творчості в різні країнах, де він працював. Крім того, спосіб управління ресторанами та його кулінарні витвори мистецтва заслуговують на особливу увагу тому, що його світовий успіх засвідчує про різноманітні гастрономічні культури, які він відкриває в усій повноті. Його кулінарні творіння базуються в основному на японській кухні, підкресленої смаками, інгредієнтами та кулінарними звичаями Південної та Північної Америки, отриманими завдяки його досвіду роботи в цих країнах.

Створивши нову японську їжу в стилі Nobu, Matsuhisa Nobuyuki розвинув і зафіксував відчуття автентичності своїх страв. Насправді їжу в стилі Nobu можна розглядати і як яскраву самобутню форму глобалізації японської гастрономічної культури, опосередковану через досвід і бізнес-стратегії популярного шеф-кухаря. Вважаємо, що діяльність та творчість Matsuhisa Nobuyuki, безсумнівно, яскраво демонструє та розкриває найважливіші аспекти культурного процесу глобалізації японської їжі.

### **Список використаних джерел**

1. Cwiertka, K-J. Modern Japanese cuisine: food, power and national identity. London: Reaktion Books, 2006. 240 p.

2. Farrer, J., Wang, C., Wank, D, de Carvalho, M. R., Hess, Ch., Vyletalova, L. (2017, No.3). *Japanese Culinary Mobilities Research: The Globalization of the Japanese Restaurant. Foods & Food Ingredients J. Jpn.* 2017, No.3, Vol. 222, P.257-266.
3. Gabaccia, Donna R.. *We Are What We Eat: Ethnic Food and the Making of Americans.* Cambridge, Massachusetts: Harvard University. 2000. 288 p.
4. Imai, Shoko. The Authenticity of Celebrity Chef Nobu: Performance, Taste and Text. *Asian Food Study Conference.* 2017, 7. P. 304-304.
5. Imai, Shoko. Nobu and After: Westernized Japanese Food and Globalization. In *Food and Social Identities in the Asia Pacific Region*, ed. James Farrer. Tokyo: Sophia University Institute of Comparative Culture. URL: <http://icc.fla.sophia.ac.jp/global%20food%20papers/html/imai.html> (дата звернення: 07.10.2024).
6. Lankarani, Na. A Family Model With the Chef as Father Figure. *The New York Times.* June 5, 2016. URL: <https://www.nytimes.com/2016/06/06/business/international/nobu-chef-nobuyuki-matsuhisa-global-manager.html> (дата звернення: 07.10.2024).
7. Matsuhisa Nobuyuki, Edwards Mark. *Nobu West.* Andrews McMeel Publishing. 2007. 256 p.
8. Matsuhisa Nobuyuki. *Nobu: The Cookbook.* Quadrille Publishing Ltd. 2001. 192 p.
9. Matsuhisa, Nobuyuki. *Nobu Now.* London: Gardners Books; First UK Edition. 2004. 256 p.
10. Matsuhisa, Nobuyuki. *Nobu's Vegetarian Cookbook.* Pie Books. 2012. 176 p.
11. Matsuhisa Nobuyuki. *World of Nobu.* Ney York; London; Toronto; Sydney; Ney Delly Pacific Image Electronics International. 2019. 416 p.
12. Matsuhisa Nobuyuki. *Nobu: A Memoir.* Ney York; London; Toronto; Sydney; Ney Delly: Emily Bestler Books – Atria. 2017. 224 p.
13. O'Connell, M. Nobu's Matsuhisa Turns 30: An Oral History of the Sushi Restaurant Where Tom Cruise Couldn't Get. *Hollywood Reporter.* June 2, 2017. URL: <https://www.hollywoodreporter.com/lifestyle/lifestyle-news/nobu-matsuhisa-turns-30-an-oral-history-sushi-restaurant-tom-cruise-couldnt-get-1008251> (дата звернення: 07.10.2024).