

DOI: 10.26565/2310-9513-2025-21-22
УДК 64-057.2

ЖИТТЯ ТА ПРОФЕСІЙНА ДІЯЛЬНІСТЬ ШЕФ-КУХАРЯ ТА РЕСТОРАТОРА ОМАРО КАНТУ (1976–2015)

Никига Оксана Василівна

доктор філософії (туризм)
викладач кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: nykyha1993@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Романчук Ольга Василівна

доктор педагогічних наук, професор,
завідувач кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: olgabrvska@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>
Scopus ID: 57223365509

Коваль Ростислав Семенович

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kovalrostyslav@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>
Scopus ID: 57209249017

Данилевич Мирослава Василівна

доктор педагогічних наук, професор
в. о. завідувача кафедри туризму
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: mdanylevych@ukr.net
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>
Scopus ID: 56707328000

Калимон Юлія Олександрівна

кандидат філологічних наук, доцент,
доцент кафедри української та іноземних мов
Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського
вул. Костюшка, 11, м. Львів, Україна, 79007
e-mail: kalymon.yulia@gmail.com
ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>
Scopus ID: 57804495100

У статті проаналізовано життя та професійну діяльність одного із найвідоміших американських шеф-кухарів та рестораторів, представника молекулярної гастрономії Homaro Cantu (1976–2015). Установлено, що Homaro Cantu був одержимий різноманітністю форм їжі, прагнув змінити відвідини ресторану: переосмислити обслуговування, те, як клієнти взаємодіють зі стравами, що можна і не можна споживати. Одна з його головних ідей полягала у тому, щоб позбутися картонного чи пластикового пакування для соків, обробивши фрукти генератором ультразвукових хвиль.

Homaro Cantu активно досліджував також вплив диво-ягоди (miracle berry / *synsepalum dulcificum*). Цей маленький західноафриканський фрукт містить міракулін, складну молекулу, яка тимчасово порушує рецептори кислого та солодкого на язичці людини. На програмі «Future Food» у 2010 році шеф-кухар Cantu продемонстрував, як несмачні, але їстівні рослини можна використовувати для імітації знайомих смаків у стравах, обманюючи відповідні рецептори. У 2013 році Homaro Cantu опублікував книгу «The Miracle Berry Diet Cookbook», де представив понад 150 страв з використанням цієї диво-ягоди. Homaro Cantu був медійною особистістю і регулярно брав участь у телевізійних шоу. У ЗМІ він виступав за припинення голоду у світі і вважав, що його витвір із їстівного паперу та диво-ягода зможуть зіграти значну роль у досягненні цієї мети. Одним із його проєктів були консультації з Національним управлінням з аеронавтики і дослідження космічного простору та компанією Elon Musk «SpaceX» стосовно 3D друку їжі для астронавтів та вирощування зернових культур на борту космічних кораблів. На початку 2015 року Homaro Cantu займався своїми відомими закладами «Moto», «Berrista», власною дослідницькою компанією «Cantu Designs», новою пивоварнею, некомерційною програмою з наставництва, яку він вів на честь шефа-кухаря Charlie Trotter, намагаючись підтримувати кожен свій проєкт. Незважаючи на це все, друзі та колеги не помітили чогось дивного у поведінці Homaro. 14 квітня 2015 року Homaro Cantu повісився у великому складському приміщенні, де мала відкритися пивоварня. У 2016 році Brett A. Schwartz зняв про Homaro Cantu фільм «Insatiable: The Homaro Cantu Story». Після його смерті вийшла книга «Moto: The Cookbook» (2017). Homaro Cantu увійшов в історію світової гастрономії як справжній новатор та візіонер, чії креативні ідеї та задуми продовжують активно досліджувати та використовувати.

Ключові слова: шеф-кухар, Homaro Cantu, самогубство, гастрономія, туризм.

Як цитувати: Никига О.В., Романчук О.В., Коваль Р.С., Данилевич М.В., Калимон Ю.О. Життя та професійна діяльність шеф-кухаря та ресторатора Омаро Канту (1976–2015). *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм»*. 2025. № 21. С. 212–219. DOI: <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-21-22>

In cites: Nykyha O., Romanchuk O., Koval R., Danylevych M., & Kalymon Yu. (2025). Life and professional activities of chef and restaurateur Homaro Cantu (1976–2015). *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*, (21), 212–219. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2025-21-22> (in Ukrainian)

Постановка проблеми. Mary Grace Hyland зазначає, що у світі їжі з'явився новий стиль приготування страв – суміш науки, мистецтва, технологій і, звичайно, продуктів. З використанням різноманітних речовин кухарі змінюють вигляд, відчуття від їжі та її смак [9, с. 156]. Мова йде про молекулярну гастрономію – галузь науки про харчування, яка вивчає фізичні та хімічні процеси перетворення їжі під час приготування, загальні відчуття, вплив на споживача. Застосування принципів молекулярної гастрономії на кухні ресторану або вдома називається молекулярною кулінарією / molecular cooking, тобто, іншими словами, застосуванням науки на кухні [6].

У 1988 році французький фізик і хімік Hervé This (1955) та британський фізик угорського походження Miklós Kürti (1908–1998) створили термін “молекулярна гастрономія” (molecular gastronomy). Вони обоє були прихильниками застосування наукових знань під час приготування їжі. Термін “молекулярна гастрономія” був публічно використаний у 1992 році під час проведення першої міжнародної конференції «Наука та Гастрономія» («Science & Gastronomy») у муніципалітеті Erice на Сицилії (Італія). Вона об'єднала вчених і професійних кухарів для дискусій про науку, що стоїть за традиційними способами приготування їжі. Більшість людей, котрі відвідували семінари, були науковцями, а не кухарями [6; 9; 14].

Hervé This визначив молекулярну гастрономію як кулінарний тренд, що використовує інноваційні

інструменти, інгредієнти та методи. Молекулярна гастрономія, на його думку, була чистою наукою [цит. за: 9, с. 156]. Вона зосереджується на явищах, що відбуваються під час приготування та споживання страв, використовуючи науковий підхід [цит. за: 6]. Одним із найвідоміших представників цього напрямку кулінарного мистецтва був надзвичайно успішний американський шеф-кухар та ресторатор Homaro Cantu. Наша робота має на меті проаналізувати його життя та професійну діяльність.

Аналіз останніх досліджень. Вивчені нами праці стосуються особистості Homaro Cantu, розвитку молекулярної гастрономії, властивостей диво-ягоди та проблематики інтелектуальної власності у світі високої кухні. Життя та професійна діяльність самого шеф-кухаря Homaro Cantu ґрунтовно висвітлена у статтях Brian Hieggelke & Amber Gibson [8] та Kieran Morris [12].

Chad Borkenhagen розглядає те, яким чином наукові знання стимулюють креативність у модерністській кухні (modernist cuisine), що виникла в середині 1990-х років та розпочалася з малої групи авангардних шеф-кухарів, котрі використовують науку з метою створення інноваційних кулінарних продуктів. Знаним представником цього напрямку був Homaro Cantu [4]. Nicola Caporaso наголошує на тому, що молекулярна гастрономія була визначена як галузь науки про харчування, яка вивчає фізичні та хімічні перетворення їжі під час приготування. Homaro Cantu був одним з тих, хто використовував лазер у кулінарії [6]. Charles Spence та Jozef Youssef

зазначають, що нюх відіграє домінуючу роль у нашому сприйнятті та насолоді від смаку (точніше, аромату) їжі та напоїв. Останніми роками різноманітні сучасні рішення були розроблені з метою забезпечити покращене нюхове сприйняття страв, що їх подають не лише у ресторані, але й у домашніх умовах. До таких нововведень належать різні речі, зокрема, ароматичні столові прибори та посуд, розпилювачі, сухий лід тощо. Одним з таких прикладів є охолоджений цитрусовий суп, який подавали у ресторані «Moto» Homaro Cantu в Чикаго [13].

Jaime Ricardo Laguna Chacón вивчає властивості диво-ягоди та можливості її застосування [10], Olga Lipatova та Matthew M. Campolattaro описують експериментальне використання цієї рослини з метою навчання студентів відчуття смаку. Диво-ягода змінює сприйняття смаку їжі. Дані підтвердили, що кислі продукти здавалися солодшими після того, як була спожита диво-ягода [11]. Власне, сам шеф-кухар Cantu у 2013 році опублікував революційну кулінарну книгу «The Miracle Berry Diet Cookbook», яка містить прості рецепти страв із диво-ягодою, що тимчасово блокує здатність відчувати кислий смак та робить навіть найгіркішу їжу неймовірно смачною, усуваючи потребу в рафінованому цукрі або штучних підсолоджувачах [5].

Emily Cunningham аналізує питання інтелектуальної власності у гастрономії, зокрема, відповідне законодавство, авторське та прецедентне право, товарний вигляд, патенти та комерційну таємницю. Результати роботи багатьох знаних шеф-кухарів мають значну цінність, тому їхні інвестори турбуються про захист інтелектуальної власності [7]. Mary Grace Hyland акцентує увагу на тому, що шеф-кухар Cantu займався проблематикою захисту інтелектуальної власності не через страх перед тим, що окремі особи будуть відтворювати його страви, а радше побоюючись, що великі корпорації без дозволу скористаються його гастрономічними винаходами та методами управління рестораном [9].

Виклад основного матеріалу. Homaro Cantu народився 23 вересня 1976 року у місті Тасома у штаті Вашингтон. У віці 12 років розпочав працювати у ресторані швидкого харчування, де помітив схожість між наукою та кулінарією, через що й вирішив стати шеф-кухарем. У 1991 році Homaro вступив до Західного Кулінарного Інституту (Western Culinary Institute) у Портленді. Після його закінчення він працював у багатьох закладах. Книга про молекулярну гастрономію «On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen», автором якої був Harold McGee, справила на нього величезне враження, зрештою, як і публікації шеф-кухара Charlie Trotter (1959–2013) [12]. Молекулярні гастрономічні страви повинні бути корисними. Іншими словами, винахіднику потрібно вміти пояснити, чому його творіння має певні переваги перед звичною їжею [9, с. 166].

У 1999 році Cantu потрапив на роботу до свого кумира, шеф-кухара з Чикаго Charlie Trotter. Праця у закладі була важкою, однак цікавою для Cantu, і за чотири роки він став сушефом. У 2003 році Homaro Cantu подав заявку на посаду шеф-кухара у ресторані азіатської кухні «Ima», який мав відкритися в Чикаго. Влаштувавши для інвесторів складну дегустаційну вечерю, Cantu зумів їх переконати надати йому посаду, дозволити втілювати власні задуми та ідеї та перейменувати заклад у «Moto». Зазначимо, що цей ресторан у 2012 році отримав мішленівську зірку [3; 12]. Створення нового ресторану було непростим завданням, до того ж приміщення знаходилося у районі West Loop, де розташовувалися м'ясокомбінати. Тому кожного вечора, перш ніж почати обслуговування, персонал був змушений мити вулицю, щоб запах свинячої крові не проникав крізь вікна. У перші дні багато клієнтів сприймали «Moto» за суши-бар і були здивованими, коли їм представляли меню з 20 страв. Kieran Morris зазначає, що Cantu був одержимий різноманітністю форм. Наприклад, першою стравою могло бути саме меню, яке друкувалося їстівним чорнилом на гігантській тортільї. Або ж їжа була жакливою на вигляд, однак мала неперевершений смак. Шеф-кухар Cantu прагнув змінити самі відвідини ресторану: переосмислити обслуговування, те, як клієнти взаємодіють з їжею, що можна і не можна споживати. У 2005 році він сказав у інтерв'ю для «The New York Times»: «Я хочу, щоб їжа плавала. Я хочу, щоб вона зникла, щоб вона знову з'явилася, я хочу, щоб посуд був їстівним, я хочу, щоб тарілки, стіл, стільці були їстівними». Велика фотографія з Salvador Dalí висіла над сходами, що вели до кухні «Moto». На ній була цитата видатного художника, скульптора, одного із головних представників сюрреалізму XX століття: «Єдина різниця між божевільним і мною полягає у тому, що я не божевільний» [12].

Його амбіції виходили далеко за межі ресторану – Homaro хотів викорінити голод, побороти такі захворювання, як діабет 2-го типу та врятувати планету. Він мріяв про нові технології та страви. Одна з його головних ідей полягала у тому, щоб позбутися картонного чи пластикового пакування для соків, обробивши фрукти генератором ультразвукових хвиль. Розриваючи клітини плода, зберігаючи його шкірку недоторканою, він сподівався, що люди зможуть пити апельсин, як, наприклад, кокос [12]. Nicola Caporaso наголошує, що протягом останніх років між науковцями та кухарями відбувається плідна співпраця. Шеф-кухари отримують більше знань про явища, які вони зазвичай бачать на кухні. Вчені розуміють виклики та потреби кухарів, маючи можливість проводити дослідження безпосередньо на кухні. Науковці, котрі займаються проблематикою харчування, хочуть вийти за межі лабораторії для вивчення інновацій у великих масштабах [6].

Kieran Morris додає, що одним з винаходів Номаро була прозора полімерна піч, де можна було б готувати з мінімальною втратою тепла. Cantu вважав, що така піч може зменшити споживання енергії та дати можливість людям готувати їжу в місцях з обмеженим електропостачанням. Згодом над деякими його ідеями почали працювати у Кремнієвій долині, де тривали розробки вегетаріанських копій м'яса та яєць, щоб тварин можна було виключити з людського раціону. Після смерті його напруження стають все більш впливовими, і, якщо одного дня у Кремнієвій долині досягнуть успіху, то Номаро Cantu цілком може стати відомим як шеф-кухар, котрий допоміг змінити спосіб, у який всі харчуються [12].

Ще однією ілюстрацією його ідей є дослідження диво-ягоди (miracle berry / *synsepalum dulcificum*). Цей маленький західноафриканський фрукт містить міракулін, складну молекулу, яка тимчасово порушує роботу рецепторів кислого та солодкого на язичці людини. Сама рослина була відкрита в 1700-х роках європейськими дослідниками, котрі подорожували до Західної Африки. У 1852 році в літературі з'явився перший опис фрукта, названого "чудодійною ягодою" ("miraculous berry"). Тубільці Західної Африки її жували перед споживанням їжі, щоб зробити кислі продукти приємнішими. Це явище демонструє психофізичну природу людських почуттів, висвітлюючи, як можна змінити відчуття без зміни нормальної функції рецепторів кислого смаку [цит. за: 11]. Диво-ягода вперше набула популярності у 1960-х роках завдяки підприємцю Robert Harvey, котрому вдалося синтезувати міракулін, залучивши десятки мільйонів доларів інвестицій, кинувши виклик індустрії виробництва цукру та штучних підсолоджувачів. Новий синтезований підсолоджувач назвали «Miralin», він був на старті запуску виробництва, однак Управління з харчування та медикаментів (FDA / Food and Drug Administration) у 1974 році визнало його харчовим додатком і заборонило використання у США [12].

У 2012 році Marlene K. Wilken та Bernadette A. Satiroff у виданні «Clinical Journal of Oncology Nursing» опублікували відповідне дослідження: «Pilot study of "miracle fruit" to improve food palatability for patients receiving chemotherapy» («Пілотне дослідження "диво-ягоди" для покращення смакових якостей їжі у пацієнтів, котрі отримують хіміотерапію»). Науковиці зазначили, що зміни смаку у пацієнтів, котрі проходять хіміотерапію, є звичайним явищем і можуть тривати довго. Вони погіршують якість життя пацієнтів. Експеримент було проведено з участю восьми хворих на рак. Усі учасники повідомили про позитивні зміни смаку після використання добавки Miracle Fruit™ [15].

Шеф-кухар Cantu вперше натрапив на диво-ягоду у 2005 році. Невдовзі після цього Номаро Cantu отримав повідомлення від друга, в якому той запи-

тував, чи знає він якийсь спосіб полегшити труднощі з харчуванням його знайомої під час хіміотерапії. Виявивши, що такі пацієнти відчували каучуковий, металевий смак під час їжі, Cantu разом з Ben Roche, іншим кухарем «Moto», працювали в гаражі Cantu після закриття закладу, жували алюмінієву фольгу та гуму, перш ніж прийняти дозу диво-ягоди та спробувати їх знову. Вони розробили смужки з диво-ягоди, призначені для легкого розчинення на язичці. Це спрацювало і 86-річна пацієнтка під час хіміотерапії змогла насолодитися їжею вперше за кілька місяців [12].

Свого часу заклад Номаро Cantu «iNG» був єдиним рестораном у Сполучених Штатах Америки, де подавали диво-ягоди. Гості з'їдали трохи диво-ягідного порошку перед серією десертів, які взагалі не містять цукру [12]. Тепер Номаро Cantu міг приготувати чізкейк без цукру, жиру та сиру. Натомість, йому потрібна лише ложка знежиреної сметани, долька лимона та таблетка чудо-ягоди. Хоча лимон та сметана не є звичними інгредієнтами для десерту, завдяки цій ягоді вони смакують краще, ніж відомий у Чикаго чізкейк Елі [8].

На думку Kieran Morris, потенціал диво-ягоди швидко захопив Cantu. Наприклад, можна було б замінити рафінований цукор натуральними альтернативами без шкоди для смаку, що мало б позитивний вплив на здоров'я населення. Рівень ожиріння, діабету та серцево-судинних захворювань міг би різко знизитися. На програмі «Future Food» у 2010 році Cantu влаштував дивовижну вечерю з доказом концепції диво-ягоди, продемонструвавши відвідувачам, як несмачні, але їстівні рослини можна використовувати для імітації знайомих смаків у стравах, обманюючи смакові рецептори. Cantu був зачарований практичними наслідками своїх експериментів – якби продукти можна було зробити дешевшими та доступнішими, наприклад, для тих, хто має обмеження у харчуванні чи мало грошей, тоді вдалося б зменшити жорстоке поводження з тваринами та шкоду для навколишнього середовища від виробництва їжі [12].

Проте була проблема з диво-ягодою – вона діяла не на всіх. Окрім цього, це також дуже дорога культура для вирощування. Кулінарне використання ягоди, на відміну від застосування у медичних цілях, викликало скептицизм. Шеф-кухар Cantu продовжував дотримуватися своїх ідей і в 2013 році опублікував книгу «The Miracle Berry Diet Cookbook», де представив понад 150 страв, які підходять для цієї диво-ягоди, від курки теріякі до еклерів з лимоном та вершковим сиром – усе це без цукру. Під час ретельної дегустації страв було використано так багато лимонного соку й оцту, що Chris Jones, шеф-кухар «Moto», пошкодив емаль на своїх зубах [12].

Талановиті шеф-кухари зосереджують свою практику на використанні науки на кухні, щоб до-

сягти нового рівня «вау» [9, с. 167]. Homaro Cantu був медійною особистістю і регулярно брав участь в телевізійних шоу. У 2010 році він став продюсером та співведучим шоу під назвою «Future Food». У ЗМІ він виступав за припинення голоду у світі і вважав, що його витвір із їстівного паперу та диво-ягода зможуть зіграти значну роль у досягненні цієї мети. Одним із його проєктів були консультації з Національним управлінням з авіації та космонавтики (The National Aeronautics and Space Administration / NASA) та компанією Elon Musk «SpaceX» стосовно 3D друку їжі для астронавтів та вирощування зернових культур на борту космічних кораблів. Для Cantu м'ясо без м'яса та рослини, вирощені лише за допомогою світла і повітря, були першими пробними кроками до світу, де ресторани, починаючи з його власного, могли б виготовляти стейки, яйця, овочі та інші продукти своїми силами з натуральних інгредієнтів і з низькими етичними, фінансовими та екологічними витратами [12].

У той час існували побоювання щодо копіювання великими корпораціями нових методів і кулінарних витворів локальних закладів. Homaro Cantu стверджував, що «виробники їжі завжди копіювали страви з популярних ресторанів і не хотів ділитися прибутком» [цит. за: 7, с. 23]. Випустивши свою кулінарну книгу, Cantu сподівався дати кухарям можливість конкурувати з великими компаніями. Оскільки рецепти не містять цукру, люди повинні з'їсти ягоду чи відповідну таблетку, перш ніж скуштувати страву. Шеф-кухар Cantu прагнув побачити, як люди, взявши до рук його книгу рецептів, змогли б створити конкуренцію таким відомим мережам як «Dunkin' Donuts» та «Cold Stone Creamery». На його думку, якщо була б можливість вдома виготовити кращі продукти, ніж великі компанії, це б змінило увесь світ їжі та харчування. Homaro Cantu також був оптимістично налаштованим стосовно того, що «PepsiCo» та «Coca-Cola», які виробляють газовані напої, сприйняли б цю диво-ягоду як ймовірну альтернативу цукру [8].

Шеф-кухари завжди шукали захисту для своїх молекулярних рецептів, але на сьогоднішній день вони отримали патенти лише для кулінарних прийомів, а не для якихось окремих страв [9, с. 164]. Homaro Cantu був піонером у русі поширення законів про інтелектуальну власність на певні кулінарні творіння. Він сподівався, що великі харчові компанії будуть готові платити йому ліцензійні збори за деякі з його ідей [цит. за: 7, с. 26]. Cantu не лише зобов'язував працівників підписувати угоди про нерозголошення, але також вимагав цього від відвідувачів перед входом на кухню «Moto». Етичні принципи Міжнародної асоціації професіоналів кулінарії (International Association of Culinary Professionals) стверджують, що ресторани та шеф-кухари повинні

надавати письмові контракти, в яких чітко викладено обов'язки працівників після їхнього звільнення, зокрема щодо використання ними конфіденційної інформації [цит. за: 7, с. 50].

На думку Emily Cunningham, використання законів про авторське право та товарні знаки для захисту кухні перешкоджатиме конкуренції між шеф-кухарями та ресторанами, творчості та інноваціям, підірватиме норму кулінарної індустрії про обмін досвідом. Збільшення такого захисту також не підвищить прибутки шеф-кухарів, буде складно забезпечити дотримання законів, судові процеси стануть дорогими. Хоча патентне право може захистити дуже інноваційні рецепти та методи приготування їжі, більшість шеф-кухарів, ймовірно, не будуть використовувати патентну систему через її високу вартість і суворі стандарти патентоспроможності. На додаток до загальноприйнятих норм у кулінарному співтоваристві, чинні правові засоби захисту, такі як закон про комерційну таємницю, приватні контракти та накладення фідуціарних обов'язків, забезпечують адекватні гарантії конфіденційної інформації шеф-кухаря [7, с. 22].

Одержимість Cantu диво-ягодою досягла свого апогею з відкриттям кафе «Berrista» у 2014 році в Чикаго, однак, за словами шеф-кухаря Matthias Merges, «важко було змінити смак у роті в кав'ярні». Kieran Morris пише про те, що на початку 2015 року Homaro Cantu готувався до відкриття нової пивоварні та ресторану «Crooked Fork», хоча інший його ресторан «iNG» закритися у травні 2014 року. Амбітний план щодо сучасної зеленої лабораторії, спеціального простору для експериментів Cantu, провалився. «Moto» мав фінансові труднощі. Інвестор Alexander Espalin подав до суду на Cantu за те, що той нібито занадто вільно керував коштами у межах свого бізнесу, використовуючи гроші від «Moto» для підтримки інших власних підприємств, а йому не виплачував належних прибутків. Позов, який дружина Cantu Katie McGowan назвала у Facebook «ще одним випадком, коли хтось намагається заробити на ньому гроші», мав на меті витіснити Homaro з ресторану, який він побудував з нуля. У той час сам Cantu займався «Moto», «Berrista», власною дослідницькою компанією «Cantu Designs», новою пивоварнею, некомерційною програмою з наставництва, яку він вів на честь шеф-кухаря Charlie Trotter, намагаючись підтримувати кожен свій проєкт. Разом з тим, друзі та колеги не помічали чогось дивного у поведінці Homaro. Ben Roche згадав, що під час відвідин Cantu у Каліфорнії, на початку 2015 року, він був «у гарному настрої і розповів багато історій про останній проєкт, над яким він працював». Homaro Cantu також їздив до Шотландії та Ванкувера разом з Trevor Rose-Hamblin, маючи на меті вивчити пивоваріння перед відкриттям «Crooked Food». Йому Cantu також здавався щасливим, хоча й переживав

через майбутній відхід шеф-кухаря «Moto» Richard “Richie” Farina, котрий залишав компанію по семи роках роботи там [12].

14 квітня 2015 року Homaro Cantu повісився у великому складському приміщенні, де мала відкритися пивоварня. Прощальної записки не було. Ніхто не міг повірити у те, що сталося, усі друзі згадували його несамолюбний драйв та енергію [12]. Самогубство є глибоко особистим вчинком. Ті, хто вивчає суїциди, кажуть, що причини, через які люди вирішують вбити себе, є багатоаспектними, і вони застерігають інших не шукати легких пояснень – їх немає [цит. за: 1, с. 69; 2]. Через кілька днів Richie Farina організував вечерю у «Moto», на якій вшанували пам'ять шефа-кухаря Homaro колишні і теперішні співробітники, запропонувавши класичне меню останнього десятиріччя. У 2016 році заклад продали компанії «Alinea Group», котра зараз володіє всім кварталом у районі Fulton Market, де були два ресторани Cantu [12]. У 2016 році Brett A. Schwartz зняв про Homaro Cantu фільм «Insatiable: The Homaro Cantu Story». Після його смерті вийшла книга «Moto: The Cookbook» (2017).

Висновки. Знаменитий американський шеф-кухар та ресторатор Homaro Cantu увійшов в історію гастрономії як справжній креативний і надзвичай-

но талановитий новатор та візіонер, одержимий постійним прагненням до вдосконалення у процесах приготування страв та їх подачі.

Одним з його винаходів була піч, де можна було готувати з мінімальною потужністю, зменшивши споживання енергії. Він прагнув до широкого використання диво-ягоди, опублікувавши у 2013 році відповідну працю «The Miracle Berry Diet Cookbook». Він вірив у те, що із його рецептами люди змогли б створити конкуренцію великим харчовим мережам, а виробники газованих напоїв замінять цукор диво-ягодою. Він прагнув позбутися картонного чи пластикового пакування, побороти голод у світі та навіть хотів вирощувати зернові культури на борту космічних кораблів.

Шеф-кухар Cantu був медійною особистістю, регулярно брав участь у телевізійних шоу. Homaro Cantu активно займався питаннями інтелектуальної власності у гастрономії, сподіваючись, що виробники продуктів харчування платитимуть йому ліцензійні збори за використання його ідей.

Перспективи подальших досліджень стосуватимуться ґрунтовного вивчення професійної діяльності та внеску в історію світової гастрономії інших відомих шеф-кухарів, котрі здійснили суїцид.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Никига О. В., Романчук О. В., Коваль Р. С., Данилевич М. В., Калимон Ю. О. Самогубства відомих шеф-кухарів сучасності: історії та причини. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Міжнародні відносини, економіка, країнознавство, туризм»*. № 18, 2023. С. 62–73. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-07>.
2. Никига О. В., Романчук О. В., Коваль Р. С., Данилевич М. В., Калимон Ю. О. Самогубства відомих кухарів минулих епох: François Vatel, James Hemings та Clemens Wilmenrod. *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Міжнародні відносини, економіка, країнознавство, туризм»*. № 20, 2024. С. 81–88. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-20-09>.
3. Романчук О. В., Коваль Р. С., Паска М. З., Голод А. П., Никига О. В. Історія червоного путівника «Мішлен» («Guide rouge» / «Guide Michelin»). *Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна, серія «Міжнародні відносини, економіка, країнознавство, туризм»*. № 16, 2022. С. 75–86. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2022-16-08>.
4. Borkenhagen C. Evidence-based creativity: Working between art and science in the field of fine dining. *Social Studies of Science*. 47 (5), 2017. pp. 630–654. <https://doi.org/10.1177/0306312717725204>.
5. Cantu H. *The Miracle Berry Diet Cookbook*. New York, NY: Gallery Books, 2013. 320 p.
6. Caporaso N. The impact of molecular gastronomy within the food science community. In book: *Gastronomy and Food Science*, January 2021. pp. 1–18. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820057-5.00001-7>.
7. Cunningham E. Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law: should the law play a bigger role in the kitchen? *Journal of High Technology Law*. Vol. IX: No. 1, 2009. pp. 21–51. URL: https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf.
8. Hieggelke B. Sugar Freedom: Chef Homaro Cantu and his Magnificent Miracle Berry Obsession. URL: <https://resto.newcity.com/2013/04/18/sugar-freedom-chef-homaro-cantu-and-his-magnificent-miracle-berry-obsession/>
9. Hyland M. G. A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy. *Cybaris®*. Vol. 8, Is. 1, Art. 7, 2017. pp. 155–180. URL: <https://open.mitchellhamline.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1070&context=cybaris>.
10. Laguna Chacón J. R. Miracle Fruit – Miracle Berry (*Synsepalum Dulcificum* Daniell) – Basic Aspects for Contextualization. *Journal of Investment and Management*. Vol. 4, No. 6, 2015. pp. 330–333. <https://doi.org/10.11648/j.jim.20150406.16>.
11. Lipatova O., Campolattaro M. M. The Miracle Fruit: An Undergraduate Laboratory Exercise in Taste Sensation and Perception. *The Journal of Undergraduate Neuroscience Education*. 15 (1), 2016. A56–A60.

12. Morris K. The life and death of Homaro Cantu, the genius chef who wanted to change the world. URL: <https://www.theguardian.com/news/2018/apr/06/homaro-cantu-moto-chef-change-the-world>.

13. Spence C., Youssef J. Olfactory dining: designing for the dominant sense. *Flavour*, 4, 32 (2015). <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0042-0>.

14. This H. The science of molecular gastronomy and the art of innovative cooking. *FEBS Letters*. Vol. 593, Is. 9, 2019. pp. 887–891. <https://doi.org/10.1002/1873-3468.13373>.

15. Wilken M. K., Satiroff B. A. Pilot study of “miracle fruit” to improve food palatability for patients receiving chemotherapy. *Clinical Journal of Oncology Nursing*. 16 (5), 2012. E173–177. <https://doi.org/10.1188/12.CJON.E173-E177>.

Внесок авторів: всі автори зробили рівний внесок у цю роботу.

Конфлікт інтересів: автори повідомляють про відсутність конфлікту інтересів.

Стаття надійшла до редакції 05.01.2025

Стаття рекомендована до друку 07.02.2025

Oksana Nykyha, Doctor of Philosophy (Tourism), Lecturer of Tourism Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: nykyha1993@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3492-7475>

Olha Romanchuk, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Head of the Department of Ukrainian and Foreign Languages, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: olgabrvska@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8215-9741>, Scopus Author ID: 57223365509

Rostyslav Koval, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kovalrostyslav@gmail.com, ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-9284-7505>, Scopus ID: 57209249017

Myroslava Danylevych, Doctor of Science in Pedagogy, Professor, Acting Head of the Department of Tourism, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: mdanylevych@ukr.net, <https://orcid.org/0000-0002-1285-392X>, Scopus ID: 56707328000

Yuliia Kalymon, PhD in Philology, Associate Professor, Ukrainian and Foreign Languages Department, Lviv Ivan Bobersky State University of Physical Culture, 11, Kostyushka Str., Lviv, Ukraine, 79007, e-mail: kalymon.yulia@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-0062-2382>, Scopus ID: 57804495100

LIFE AND PROFESSIONAL ACTIVITIES OF CHEF AND RESTAURATEUR HOMARO CANTU (1976–2015)

The article analyses the life and professional activity of one of the most famous American chefs and restaurateurs, a representative of molecular gastronomy, Homaro Cantu (1976–2015). Obsessed with the diversity of food forms, Homaro Cantu was set to change the restaurant experience: to redefine service, the way customers interact with food, what can and cannot be consumed. One of his main ideas was to get rid of cardboard or plastic packaging for juices by treating fruit with an ultrasonic wave generator. Homaro Cantu also actively researched the effect of miracle berry (*synsepalum dulcificum*). This small West African fruit contains miraculin, a complex molecule that temporarily disrupts the sweet and sour receptors on the human tongue. On Future Food TV series (2010) chef Cantu demonstrated how tasteless but edible plants can be used to mimic familiar flavours in foods by tricking the appropriate receptors. In 2013, Homaro Cantu published the book «The Miracle Berry Diet Cookbook», where he presented more than 150 dishes where it is suitable to use this miracle berry. Homaro Cantu was a media personality who regularly participated in television shows. In his media appearances, he advocated ending world hunger and believed that his edible paper creation and miracle berry could play a significant role in achieving this goal. One of his projects was consulting with the National Aeronautics and Space Administration (NASA) and Elon Musk's company SpaceX on 3D printing food for astronauts and growing crops on board spaceships. At the beginning of 2015, Homaro Cantu was busy with his famous establishments «Moto», «Berrista», his own research company «Cantu Designs», a new brewery, a non-profit mentoring program that he ran in honour of Chef Charlie Trotter, trying to support each of his projects. Despite all this, friends and colleagues did not notice anything strange in Homaro's behaviour. On April 14, 2015, Homaro Cantu hanged himself in the large warehouse where the brewery was about to open. In 2016, Brett A. Schwartz directed a documentary «Insatiable: The Homaro Cantu Story». After his death, the book «Moto: The Cookbook» (2017) was published. Homaro Cantu entered the history of world gastronomy as a true innovator and visionary, whose creative ideas continue to be actively explored and used.

Keywords: chef, Homaro Cantu, suicide, gastronomy, tourism.

REFERENCES

1. Nykyha, O. V., Romanchuk, O. V., Koval, R. S., Danylevych, M. V., Kalymon, Yu. O. (2023). Suicides of famous chefs of today: stories and reasons. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*. № 18. pp. 62–73. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2023-18-07> (in Ukrainian).
2. Nykyha, O. V., Romanchuk, O. V., Koval, R. S., Danylevych, M. V., Kalymon, Yu. O. (2024). Suicides of famous chefs of the past: François Vatel, James Hemings, and Clemens Wilmenrod. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*. № 20. pp. 81–88. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2024-20-09> (in Ukrainian).
3. Romanchuk, O. V., Koval, R. S., Paska, M. Z., Holod, A. P., Nykyha, O. V. (2022). Istoriia chervonoho putivnyka «Michelin» («Guide rouge» / «Guide Michelin») [The History of the Michelin Red Guide]. *The Journal of V. N. Karazin Kharkiv National University. Series: International Relations. Economics. Country Studies. Tourism*. № 16. pp. 75–86. <https://doi.org/10.26565/2310-9513-2022-16-08> (in Ukrainian).
4. Borkenhagen, C. (2017). Evidence-based creativity: Working between art and science in the field of fine dining. *Social Studies of Science*. 47 (5). pp. 630–654. <https://doi.org/10.1177/0306312717725204>.
5. Cantu, H. (2013). *The Miracle Berry Diet Cookbook*. New York, NY: Gallery Books. 320 p.
6. Caporaso, N. (2021). The impact of molecular gastronomy within the food science community. In book: *Gastronomy and Food Science*. pp. 1–18. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-820057-5.00001-7>.
7. Cunningham, E. (2009). Protecting cuisine under the rubric of intellectual property law: should the law play a bigger role in the kitchen? *Journal of High Technology Law*. Vol. IX: No. 1. pp. 21–51. URL: https://bpb-us-e1.wpmucdn.com/sites.suffolk.edu/dist/5/1153/files/2018/02/CUNNINGHAM_Protecting-2l31i04.pdf.
8. Hieggelke, B. Sugar Freedom: Chef Homaro Cantu and his Magnificent Miracle Berry Obsession. URL: <https://resto.newcity.com/2013/04/18/sugar-freedom-chef-homaro-cantu-and-his-magnificent-miracle-berry-obsession/>
9. Hyland, M. G. (2017). A Taste of the Current Protection Offered by Intellectual Property Law to Molecular Gastronomy. *Cybaris®*. Vol. 8, Is. 1, Art. 7. pp. 155–180. URL: <https://open.mitchellhamline.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1070&context=cybaris>.
10. Laguna Chacón, J. R. (2015). Miracle Fruit – Miracle Berry (*Synsepalum Dulcificum* Daniell) – Basic Aspects for Contextualization. *Journal of Investment and Management*. Vol. 4, No. 6. pp. 330–333. <https://doi.org/10.11648/j.jim.20150406.16>.
11. Lipatova, O., Campolattaro, M. M. (2016). The Miracle Fruit: An Undergraduate Laboratory Exercise in Taste Sensation and Perception. *The Journal of Undergraduate Neuroscience Education*. 15 (1), 2016. A56–A60.
12. Morris, K. The life and death of Homaro Cantu, the genius chef who wanted to change the world. URL: <https://www.theguardian.com/news/2018/apr/06/homaro-cantu-moto-chef-change-the-world>.
13. Spence, C., Youssef, J. (2015). Olfactory dining: designing for the dominant sense. *Flavour*, 4, 32. <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0042-0>.
14. This, H. (2019). The science of molecular gastronomy and the art of innovative cooking. *FEBS Letters*. Vol. 593, Is. 9. pp. 887–891. <https://doi.org/10.1002/1873-3468.13373>.
15. Wilken, M. K., Satiroff, B. A. (2012). Pilot study of “miracle fruit” to improve food palatability for patients receiving chemotherapy. *Clinical Journal of Oncology Nursing*. 16 (5). E173–177. <https://doi.org/10.1188/12.CJON.E173-E177>.

Authors Contribution: All authors have contributed equally to this work.

Conflict of Interest: The authors declare no conflict of interest.

The article was received by the editors 05.01.2025

The article is recommended for printing 07.02.2025