

«ПАЛКИНЪ»: ТОН ЗАДАВАЛ КОНЬЯК

НАЦИОНАЛЬНОЕ МЕЖПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ БЮРО COGNAC (BNIC) И КОМПАНИЯ «СОПЕКСА» ПРОВЕЛИ В РЕСТОРАНЕ «ПАЛКИНЪ» НАСТОЯЩИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРАЗДНИК В СОПРОВОЖДЕНИИ КОНЬЯКА РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ. ГЕРОЕМ ЗВАНОВОГО УЖИНА СТАЛ ПОСОЛ COGNAC ДАВИД БУАЛО.

АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Как известно, Cognac — это защищенное территориальное обозначение, контролируется по месту происхождения. Крепкие напитки других стран, а также те, что произведены во Франции вне региона Коньяк, принято называть бренди. 97% всего производимого во Франции коньяка идет на экспорт. Во время ужина господин Буало поведал о том, что коньяк — это далеко не только дижестив. На самом деле, семь из десяти бокалов коньяка, выпиваемых в мире, употребляются во время ужина или в ночном клубе. Коньяк нужно пить из высоких бокалов в форме тюльпана на длинной ножке, а не из стереотипного круглого бокала, согреваемого рукой. Ароматы совершенно по-разному проявляют себя в шарообразном и тюльпанообразном бокалах. «Тюльпан» помогает раскрыться самым утонченным ноткам. Кроме того, коньяк можно использовать в разных тепловых режимах, что позволяют раскрыть всю гамму качеств этого напитка. Он подается не только комнатной температуры или с крупными кубиками льда, некоторые категории разрешается даже морозить в морозилке.

В январе 2014 года Национальное межпрофессиональное бюро Cognac собрало известных дегустаторов, шеф-поваров, экспертов и специалистов в разных видах продуктов (рыбе, мясе, сырах), чтобы изучить сочетаемость напитка с каждой из пищевых категорий. Целью было не только составить ассоциативные ряды и подобрать наиболее удачные сочетания, но и провести серьезное исследование, понять, почему и как работает каждое из сочетаний. Известно, например, что из мяса больше всего к коньяку подходят мясо с кровью и жировыми прожилками (как мраморная говядина), а утка, как и все виды дичи, удачно сочетается с VSOP и XO. А вот то, что из рыб к нему удивительно хороша копченая сельдь, стало настоящим открытием.

Некоторые находки были опробованы в меню петербургского ужина. К холодной закуске подали VSOP. Этот достаточно зрелый, но еще мягкий коньяк уравновесил легкий вкус холодца из утки с домашним паштетом из фуа-гра. Обычно советуют сделать небольшой глоток, подержать его во рту, затем взять кусочек



ЭФФЕКТЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ СУХОГО ЛЬДА И ЖИДКОГО АЗОТА СТАНОВЯТСЯ МОДНЫМИ И ДЛЯ ИСКУШЕННОЙ ПУБЛИКИ В РЕСТОРАНАХ ВЫСОКОГО УРОВНЯ

пищи и снова коньяк — вкус блюда обогащается.

К салату из теплого лосося с мягкой структурой рыбы подошел VS. Это как раз тот случай, когда коньяк нужно подать холодным и даже замороженным. Специально для этого блюда бутылки два дня выдерживали в морозилке. В результате — новое ощущение вкуса и игра аромата.

Перед горячим подали ягодный сорбет, политый небольшим количеством коньяка. А котлетки из зайчатины, чиненные трюфелями на грибном суфле с пенной из фуа-гра, — с XO. В качестве десерта выступил коньячный пирог с глазурью, апельсиновым соусом и коньяком XO. Затем гости перешли к неформальному общению друг с другом и коньяками с шоколадом.

Таким образом, коньяк предстал во всем многообразии: мягкий VS с выдержкой не менее трех лет, VSOP с выдержкой

не менее четырех лет и древесными оттенками, XO с выдержкой не менее шести лет и «раскаленным» вкусом. На примере марок в категории XO стала очевидна уникальность стиля каждого коньячного дома, среди которых были Kazumian, Meukow, Croizet, Davidoff, Camus, Ragnaud-Sabourin, Domaine De Mauriac, Logis de Montifaud, Seguinot XO, Courvoisier, Bowen, Favraud.

Кстати, если разлить весь запас коньяка, то получится примерно 1,3 миллиарда бутылок. Тем не менее этот напиток составляет менее 1% (0,76%) от всех спиртных напитков, потребляемых в мире. По словам господина Буало, на Россию приходится всего 1% потребляемого коньяка, но в реальности, если учесть напитки, ввозимые через границы сопредельных стран, это количество составляет 4,5–5%. ■

ФРАНЦУЗСКОЕ ЛЕТО В «БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ»

С 1 МАЯ И ДО КОНЦА ЛЕТА В РЕСТОРАНЕ «БЕЛЬВЬЮ БРАССЕРИ» ОТЕЛЯ «КЕМПИНСКИ МОЙКА 22» БУДЕТ ДЕЙСТВОВАТЬ НОВОЕ СЕЗОННОЕ МЕНЮ С ОРИГИНАЛЬНЫМИ ФРАНЦУЗСКИМИ БЛЮДАМИ.

Шеф-повар Кристоф Лаплаза практически полностью обновил меню, привнес некоторые блюда, которые он готовил в ресторанах, отмеченных звездами Michelin, — например, в ресторане Gordon Ramsey's в парижском отеле The Trianon Palace Waldorf Astoria и в ресторане Azimut в Куршевеле.

«Весной и летом наши гости часто спрашивают легкие и яркие блюда, более внимательно относятся к здоровому питанию. Новое меню я разработал с учетом этих предпочтений. А для того чтобы создать атмосферу беззаботного праздника, которая летом просто витает в воздухе, я внес в новую карту „Бельвю Брассери“ некоторые блюда по традиционным французским рецептам, проверенные гостями знаменитых ресторанов, в которых я работал», — рассказывает Кристоф Лаплаза.

Шеф рекомендует попробовать множество закусок и основных блюд из мо-



САЛАТ ТАБУЛЕ С РАКАМИ, ЛАЙМОМ И ПУДРОЙ ПЕТРУШКИ

репродуктов, деликатного мяса и сочных свежих овощей. Например, лососевую вариацию (карпаччо, тартар, лосось конфи и красная икра); салат табуле с раками, лаймом и пудрой петрушки; обжаренное филе и тартар из сига; каре телятины с соусами шалфеевым, перечным и hollandaise и с картофельным gratin; спаржу на гриле и овощные жемчужины с бальзамиком и соусом hollandaise.

С 1 мая панорамный ресторан «Бельвю Брассери», расположенный на девятом этаже отеля «Кемпински Мойка 22», открывает три террасы. Отсюда можно любоваться одним из самых впечатляющих видов на Дворцовую площадь и Эрмитаж, здание Главного штаба и Исаакиевский собор, Капеллу и храм Спаса на Крови.

До конца лета ресторан и террасы работают с 12:00 до 3:00. ■