

Когда простой продукт имеет ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

В НАЧАЛЕ прошлого года в роскошном парижском отеле Le Meurice, который возвышается на rue Rivoli и смотрит окнами на сад Тюильри, — в этом почти королевском доме случилось событие, потрясшее гастрономический мир французской столицы. Янник Аллено, возглавлявший кухню Le Meurice многие годы, неожиданно для всех покинул заведение, где он получил три звезды Мишлен. Сам шеф объяснил это усталостью от рамок кухни пятизвездного отеля, в которой, мол, невозможно выразить себя до конца. А когда ему на это возражали, что ведь он сам создал новую креативную высокую гастрономию, Аллено грустно отвечал: новая французская кухня теперь стала скучной классикой, и во всех мировых отелях класса люкс подают по сути одно и то же. Уйдя из Le Meurice, Янник оставил за собой Le 1947 — дорогой ресторан в Куршевеле, а в столице открыл две демократичные харчевни под общим названием Terroir Parisien — в них он и решил возродить настоящую кухню столичных brasserie позапрошлого века с домашними рецептами и исконными продуктами. Мы с мужем не преминули там отужинать. Ну что вам сказать? Это милые заведения с маленькими, тесно поставленными столиками, где декором служат ящики со свежими овощами с рынка. В меню — рийеты, луковый суп, рагу в симпатичных котелках, говядина а la mode, яблочный татен — все добротно приготовлено, но как-то без блеска, без тщательности и страсти, а белое вино и вовсе подали теплым.

Пока Янник Аллено ищет новую судьбу, ресторан Le Meurice делает свой ход — не то чтобы неожиданный. Его теперь возглавляет проверенный конь — Ален Дюкасс, который пришел сюда с кухни тоже пятизвездочного и роскошного Plaza Athenee, благо этот отель закрылся на ремонт и входит в ту же группу Dorchester, что и Le Meurice. Как известно, Дюкасс — не просто знаменитый шеф. Это опоясавшая весь мир империя из почти трех десятков ресторанов с 15 звездами Мишлена. Поэтому непосредственно на кухню был поставлен любимый дюкасовский ученик Кристоф Сантань, а сам мэтр задумал решить куда более амбициозную задачу — создать новый стиль высокой парижской кухни. Коммерчески одаренный Дюкасс прекрасно понимает: нынешний культ простого, здорового местного продукта — это главный тренд (неслучайно и последнюю серию своих книг он назвал «Натюр» — «природа»). Весь вопрос в том, как соединить его с тем, что мы называем высокой кухней, за которую клиенты готовы платить сотни евро. Дюкасс сформулировал новую идеологию — манифест «сущностной кухни». По его мнению, зал Le Meurice, который сохранил роскошный стиль королевской Франции — с изобилием позолоты, мрамора и шелка, — не нуждается в каких бы то ни было излишествах на тарелках: «Среди всего этого великолепия, — объясняет Дюкасс, — мы не собираемся удивлять какими-то придуманными эффектами, мы сосредоточимся на сути продуктов». В новом меню Le Meurice все и правда настолько лаконично и как бы безыскусно, что напоминает лучшие блюда модных датчан: «Тюрбо, щавель и ранние овощи», «Жареная курица, сморчки и дикий чеснок», «Дорада, икра и свекла», «Солнечник, инжир и репа». В



ПО МНЕНИЮ ДЮКАССА, ЗАЛ LE MEURICE, С ЕГО ИЗОБИЛИЕМ ПОЗОЛОТЫ, МРАМОРА И ШЕЛКА, НЕ НУЖДАЕТСЯ В ИЗЛИШЕСТВАХ НА ТАРЕЛКАХ

любом невегетарианском блюде не просто небанальное сочетание продуктов с животным белком и овощей, но все завязано в единую симфонию. «Внимание к мельчайшим деталям, — поясняет Дюкасс, — это и есть честность в нашей профессии, без которой вы не исполните того, что обещали вашему клиенту за его деньги». На тарелке с солнечником терпкий с горчинкой вкус капель из пюре репы оттеняет природную сладость этой рыбы, его еще уравнивает инжир, который своей зернистостью подчеркивает нежность рыбьей плоти. Тюрбо подается на тончайшем хрустящем тесте со слоем яркого щавелевого пюре, — и этот звонкий акцент обостряет естественный вкус рыбы. Или вот блюдо, которое звучит почти до неприличия элементарно: «Овощи и крупная соль». Это теплая закуска, которую приносят вслед за амисбушем. Вначале на столе появляются соль и перец в прекрасных фарфоровых кубиках, а потом прибывает стильный черный чугунок. Когда официант поднимает его крышку, невозможно оторвать глаз от разноцветного овощного натюрморта на ложе из серой морской соли. Тебе подают длинные тонкие вилки, которыми надо цеплять овощи и обмакивать их в яркий зеленый соус. Все ингредиенты совсем молоденькие — морковь, картофель, артишок, свекла, порей, шалот, — а терпкий кисловатый соус оттеняет их невероятную нежность и, как сорбе, очищает небо для будущей трапезы. В овощах нет и следа зажаристости, но они такие насыщенные по вкусу, что их вряд ли варили в воде. «Что же вы с ними сделали?» — спросила я у Кристофа. «Все очень просто, — засмеялся он, — мы готовим их на соляных испарениях». Я пошла на кухню — посмотреть. Кристоф включает духовку на 190 ° и равномерно толстым слоем покрывает противень крупной солью. Овощи очень тщательно моет, трет губкой, но чистит только артишоки. Затем каждый овощ отдельно, кроме картошки, заворачивает в фольгу, в которой продельвает дырочки: «Если готовить прямо на соли, — объяснил Сантань, — беби-корнеплоды слишком просолятся, а через дырочки соляной пар только слегка их приправляет, к тому же соль прекрасно держит тепло, и все готовится равномерно».

Весенние овощи на крупной соли

- 1 морковь (4 шт.)
- 2 беби-артишок (4 шт.)
- 3 молодой картофель (8 шт.)
- 4 репа (8 шт.)
- 5 маленький порей (4 шт.)
- 6 маленькая свекла (4 шт.)
- 7 луковичы шалота (8 шт.)
- 8 крупная соль (1,5 кг)

для соуса:

- 9 щавель для пюре (500 г)
- + для декорирования (70 г)
- 10 яйца всмятку (210 г)
- 11 маринованный шалот (35 г)
- 12 соль, перец

для соляной корки:

- 13 крупная соль (1 кг)
- 14 мука (100 г)
- 15 яичный белок (100 г)

Разумеется, у каждого овоща свое время, поэтому уже через семь минут нужно проверить зубочисткой шалот, чуть позже порей и морковь, потом свеклу — нельзя передерживать, а то герои блюда потеряют цвет и хрусткость. Молодую картошку Кристоф советует просто сварить в мундире. Как только очередной овощ готов, его выкладывают на лед. А потом чистят и нарезают крупными ломтиками. Сантань показал, как приготовить бесподобный щавелевый соус, — это тоже несложно. Нужно оборвать листочки (стебли выбросить), промыть их и высушить. Затем протереть в блендере с минимальным количеством оливкового масла — выложить на дуршлаг и оставить на час, чтобы стек лишний кислый сок (если делать пополам со шпинатом, этот шаг можно пропустить). Тем временем мелко нарезать шалот и залить его белым бальзамиком с каплей оливкового масла и щепоткой сахара. Перед подачей взять 100 г отжатого щавелевого пюре и еще раз протереть его вместе с замаринованным луком и яйцами всмятку, а потом тонкой стружкой, как в майонезе, влить оливковое масло. Посолить, поперчить и добавить мелко нарезанный щавель. Для презентации в Le Meurice делают декоративную соляную корку (смешивают крупную серую соль, муку и белок, раскладывают по глубоким жаростойким тарелкам и запекают в течение 5 минут при 220 градусах). Эти миски перед подачей вставляют в котелки с небольшим количеством воды и ароматическими травами и подогревают на водяной бане. Но для домашнего варианта это, конечно, необязательно.

www.chekalova.ru