

Под хруст французской булки ПЕКАРНЯ-КОНДИТЕРСКАЯ «ВОЛКОНСКИЙ»

Мария Савоськина



РОМАН ЯРЛОВИЦЫН



В ДЕКАБРЕ в Нижнем Новгороде открылась пекарня-кондитерская «Волконский». Легендарную сеть, в структуре которой сегодня уже больше 40 заведений, основала француженка Стефани Гарез. Это исключительно русский проект, хотя большая часть производственного процесса курируется французскими пекарями, да и сырье в основном тоже французское. За соблюдением всех стандартов сети тоже следит француз — шеф-кондитер и директор по качеству Лоран Бурсье. Он провел обучение нижегородских сотрудников, он же будет регулярно приезжать, чтобы посмотреть, все ли здесь идет как надо, то есть за тем, чтобы знаменитые эклеры, хлеб и прочая выпечка в новой кондитерской были такими же, как в Москве, Санкт-Петербурге или Киеве.

А вот дизайн кондитерских «Волконский» нигде не повторяется, хотя везде есть неизменные, узнаваемые черты — обилие света и пространства, а также гармония архитектуры здания и интерьера. В нижегородском «Волконском», который разместился на ул. Пискунова, 34, света и гармонии столько, что заведение сразу располагает к себе как видом с улицы, так и тем, что открывается при входе внутрь. Выдержанный в сливочно-кремовой цветовой гамме интерьер, разбавленный акварельно-бирюзовым орнаментом обоев и шоколадно-бирюзовой плиткой на полу, заметно

увеличивает пространство кондитерской. В помещении много света, в том числе дневного, так как большие окна «Волконского» ничем не загорожены — из-за столиков можно наблюдать за происходящим вокруг, и с улицы вид также хорош, особенно в вечернее время. Зал, часто наполненный до отказа, разделен лишь парой не мешающих обзору колонн и легким кованым элементом декора, условно отделяющим одну зону от другой. Пространство организовано так, что, несмотря на очень плотно поставленные столики, нет ощущения хаоса: в центре — большой высокий овальный стол, вокруг — столики поменьше, для пары-тройки гостей, от входа справа — круглые столы с мягкими креслами, эти группы рассчитаны на четырех гостей, у окон — места для тех, кто хочет быть немного в стороне, а еще есть высокие приоконные столы-подоконники с барными стульями — для тех, кто спешит или просто хочет выпить чашечку кофе и перекусить в одиночестве. Украшают интерьер неброская живопись в стиле работ Ван Гога — поля, стога, средиземноморские пейзажи, и ненавязчивые орнаменты на стенах и обивке мебели, а также лаконичные деревянные шкафчики и панели на стенах и колоннах. За освещение отвечают очаровательные светильники-шары и большая люстра над овальным столом, за которым, как правило, собирается до восьми человек молодежи.

К слову о гостях «Волконского» — пекарню-кондитерскую полюбили буквально все, от молодых мам с малышами и студентов до солидных мужчин. Первых здесь можно встретить в дневные часы, студентов — в любое время суток, мужчины часто заходят в самые ранние часы, чтобы позавтракать, в обед — чтобы перекусить, и ближе к вечеру — взять что-нибудь вкусное домой.

А вкусного много. Начнем с основного: в огромной стеклянной витрине выложены всевозможные яркие десерты и выпечка, которыми так знаменита сеть. Манящие полки и корзины постоянно пополняются свежим румяным хлебом всевозможных сортов, которые еще пару месяцев назад было невозможно найти в нашем городе. При этом в «Волконском» предлагают не только выпечку, десерты и напитки, но полное меню, включая завтраки и винную карту. Среди блюд для завтраков есть, например, каша киноа с фруктами и медом (150 руб.), омлет (140 руб.) с различными наполнениями, фирменные оладьи из цуккини со сметаной (180 руб.) и творожный мусс с фруктами (210 руб.). Классический круассан (85 руб.), приготовленный по французскому рецепту, хорош в любое время суток. Среди прочей выпечки, которую готовят рано утром, — фруктовая слойка с миндальным кремом (165 руб.), неаполитанский шоссон — слойка