

ИМБИРЬ, ШОКОЛАД И ТРИ ЗВЕЗДЫ МИШЛЕН УЖИН ДЛЯ ВЛЮБЛЕННЫХ ГОТОВИТ ПАСКАЛЬ БАРБО

«продукты с рынка
и любовное
нетерпение —
вот рецепт моего
романтического
ужина»

подари



Паскаль Барбо намерен провести авторские гастрономические гастроли в Москве. Французский шеф придет по приглашению своего друга русского шефа Анатолия Комма. Гастроли господина Барбо состоятся в рамках Hennessy Gourmet Tour, мероприятия, организованного коньячным домом Hennessy, партнером Года Франции в России и России — во Франции. Разумеется, московское меню Паскаль Барбо нам не открыл, но все можно будет попробовать в ресторане «Грин» 26 и 27 марта



35-летний Паскаль Барбо — шеф-повар парижского ресторана L' Astrance, награжденного тремя звездами справочника Мишлен. Несмотря на внимание прессы (о ресторане не устает писать, например, Le Figaro, а также гид Lebeu) и практическую невозможность забронировать здесь столик (очередь растягивается на два месяца), сам Барбо утверждает, что создал «антимодное место». Собственно, антимодность заключается в священной дизайнерской простоте: ресторан L' Astrance, открытый в 2000 году на rue Beethoven, 4, противостоит пышным парижским гастрономическим грандам вроде заведений, контролируемых Аленом Дюкассом, Эриком Фрешоном, Яником Алленом и Аленом Пассаром. Интерьер L' Astrance (свое название заведение получило от имени цветка из региона Овернь) — это отсутствие интерьера, обычная квартира — пастельные тона, подушки на ничем не примечательных диванах, разноцветная керамическая посуда. 10 столов, 25 посадочных мест, 10 сотрудников.

При этом структура гастрономии Паскаля Барбо производит сложное впечатление. Вот, например, меню, которое он разработал для ужина влюбленных. Сначала — лангуст на пару (припущенный), приправленный арахисовым маслом. Затем — суп-пюре из сельдерея, черного трюфеля и сыра пармезан. И вот продолжение — жареные ребрышки ягненка под шоколадным



соусом. Плюс два, очень разных, десерта — сорбет со сладким перцем и шоколадный торт с мандарином. В качестве алкогольной компоненты — Эльзас Блан (Барбо рекомендует выбрать следующих производителей: Zind Humbrecht, Trimbach, Ostertag, Alsace Pinot Gris), красное вино Domaine de la Romanee Conti или же розовое шампанское Jacquesson & Fils. А вместо привычной минеральной воды — имбирный лимонад и розовая вода (лимонный сок с имбирем и розой).

— Почему я выбрал именно эти блюда? Это блюда для гурманов, и в то же время они очень легкие. На мой взгляд, романтический ужин должен быть сытным и нетяжелым, чтобы вы могли попробовать много разных блюд, но в небольшом количестве. Итак, лангуст — обязательно с ароматным бульоном, свежий, приправленный множеством трав, с кусочками арахисового масла для придания ему нежного вкуса. Во второе блюда входят три ингредиента — сельдерей, черный трюфель и пармезан. Вместе они отлично дополняют друг друга, а волшебные свойства трюфеля придают нужный эффект. Третье блюдо — ребрышки ягненка. Их нужно готовить только на гриле, а есть можно руками. Соус из шоколада придает ягненку дополнительные животные нотки.

Теперь несколько слов о десертах. Сорбет с красным перцем — это одно из классических блюд моего ресторана, освежает и придает ужину сладость. И наконец, заключительное блюдо — шоколадный торт с мандарином. Настоящее волшебство шоколада с нотками цитрусовых для придания свежести, пикантной кислоты и легкой горечи.

Я хотел бы также сообщить читателям, что не стоит для лирического ужина готовить какое-то одно, громоздкое, выдающееся блюдо. Лучше приготовить несколько необычных и небольших блюд, не очень роскошных, подкупающих текстурой и цветом. И их перемена придаст любовному ужину динамики и, быть может, какой-нибудь интриги.

Конечно, для ужина должны быть использованы только рыночные продукты. Я, например, для своего заведения использую только их. Знаю, что Москва — крайне состоятельный город и не будет проблематичным приобрести необходимые ингредиенты из моего романтического гастрономического списка. Я специально не даю подробной рецептуры: готовьте по своему вдохновению. Ведь маленький ужин для влюбленных — не обед согласно дипломатическому протоколу. Даже ошибки здесь могут выглядеть пикантными, ведь речь идет о предстоящей любви. Словом, после десерта приберегите силы для продолжения вечера!