

ВИНО, ЛИМОН, КОРИЦА И ОРЕХ РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ГЛИНТВЕЙН

сварил шеф Le Meurice Янник Аллено



Янник Аллено, три звезды «Мишлен»

Один из самых знаменитых сегодня французских шефов начинал свою карьеру рабочим на кухне. Это было в 1986 году. В первый раз Янник Аллено оказался в легендарном парижском гранд-отеле в 1992 году: молодой человек проработал два года в ранге повара-специалиста под руководством шефа Марка Маршанда. Второе (и уже окончательное, смеем надеяться) пришествие Янника Аллено в Le Meurice состоялось в 2003-м. Уже в следующем, 2004 году деятельность Аллено была оценена комиссией в две звезды «Мишлен». Третью, максимальную звезду Аллено получил в 2007-м. Янник Аллено славится своим вниманием к старой французской, и в частности парижской, кухне и гастрономии. Его часто называют «шефом-архивариусом»: он ценит древних парижских поставщиков (например, мяты, кресс-салата или меда) и старинные кулинарные книги.



Одноименный ресторан в Le Meurice под руководством Янника Аллено вошел в список 20 лучших ресторанов Франции

Приступим же скорее к делу. Мой глнтвейн всегда подается в максимально высокой кружке, это важно, чтобы запахи положенных специй успевали развернуться во весь спектр. Основа — горячее бургундское красное вино. Основа для зимних согревающих напитков (и главный здесь наш друг глнтвейн) всегда должна быть тяжелой. Приятно тяжело и наше с вами красное бургундское. В горячее вино мы выжимаем сок половинки лимона, но, внимание, для цедры еще не пришло время. Потом в вино, в котором уже хорошо растворился вязкий лимонный сок, добавляем куантро. Мы ждем десять секунд. И вот только теперь следуют специи в следующем порядке — корица и затем мускатный орех. И, наконец, финал всей процедуры — это лимонная цедра. Ее нужно нарезать так, чтобы получилась спираль. Лимонная спираль используется только для украшения напитка, так как лимонная составляющая обеспечена соком. Мы в отеле Le Meurice, конечно, предлагаем нашим гостям не только традиционный глнтвейн, но и другие алкогольные зимние составные напитки. Я люблю, например, франчилин, который подается в бокале для ирландского кофе. Я делаю двойной эспresso, в который добавляю 50 миллилитров орехового ликера франчилин. И столько же горячего молока. Франчилин, на мой взгляд, это более кокетливый и десертный напиток, чем привычный народный глнтвейн. Есть и еще один зимний алкогольный напиток на основе кофе. Мы в Le Meurice называем его «Королевский капучино». Он, как и франчилин, подается в бокале для ирландского кофе. Я делаю чашку эспresso, затем (именно в таком порядке) добавляю ванильный ликер гальяно и коньяк (в разных пропорциях). Затем сверху сооружаем фигуру из взбитых сливок (они должны быть без сахара). И завершающий штрих — пудра какао.

С детства мы знаем, что есть два рождественских и новогодних напитка. Один напиток парадный, а потому неизбежный. Авторой — любимый, и его пьют не по торжественной необходимости, а от души. Парадный напиток, конечно же, шампанское. А вот любимый — это глнтвейн. Я даже не помню точно, когда я первый раз попробовал глнтвейн. Кажется, я был еще примерным школьником. Конечно, мы выпивали в семейном кругу под строгим присмотром взрослых: хотя Франция и страна великой винной культуры, но к этой культуре лучше привыкать под чьим-то чутким руководством. Глнтвейн считается народным напитком, его пьют непосредственно на морозе, на площади, на улице или вернувшись с мороза. Глнтвейн — это еще и картинный, открыточный напиток. Это элемент праздника. Его важнейший аксессуар. Когда его пьешь, сразу рисуется нарядная любимая картинка: шале, большой камин, красный рождественский носок, дрова, елка с игрушками. А вот и он, этот божественный нектар рождественского праздника, или глнтвейн. Кстати, это единственный алкогольный напиток, который никогда не требует специального гастрономического аккомпанемента. Ведь он сам по себе есть составной продукт, он вбирает в себя и «закуску».

Глнтвейн
120 миллилитров горячего бургундского красного вина
Сок половинки лимона
20 миллилитров апельсинового ликера куантро
Корица
Мускатный орех
Лимонная цедра, порезанная спиралью

Франчилин
Двойной эспresso
50 миллилитров орехового ликера франчилин
50 миллилитров горячего молока

Королевский капучино
120 миллилитров ванильного ликера гальяно
30 миллилитров коньяка
1 чашка кофе эспresso
Взбитые сливки без сахара
Какао