

ВЫСОКАЯ КУХНЯ

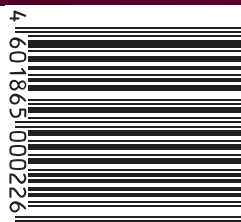
ГАСТРОНОМ С ГАРДЕРОБОМ:
ОТКРЫЛСЯ «ГЛОБУС ГУРМЭ»
В ЦЕНТРЕ «ВРЕМЕНА ГОДА» / 28
ВЕЛИКАЯ БИТВА СЫРОВ:
ИТАЛЬЯНСКАЯ РИКОТТА ПРОТИВ
ФРАНЦУЗСКОГО КАМАМБЕРА / 32
ИГОРЬ МАЛЬЦЕВ ОБ УРОЖАЕ
ЗИМНЕЙ ВЫПИВКИ / 34
СЪЕДОБНЫЕ ПОДАРКИ
НА НОВЫЙ ГОД И РОЖДЕСТВО —
ОТ МАННОЙ КАШИ
ДО КРОВЯНОЙ КОЛБАСЫ / 36



Вторник, 4 декабря 2007 №223
(№3799 с момента возобновления издания)
Цветные тематические страницы №25–40
являются составной частью газеты «Коммерсантъ»
Рег. №01243 22 декабря 1997 года.
Распространяются только в составе газеты.

Коммерсантъ

BUSINESS GUIDE



глобус гурмэ



ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ПАРТНЕР ВЫПУСКА

www.kommersant.ru



ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА,
РЕДАКТОР BUSINESS GUIDE
«ВЫСОКАЯ КУХНЯ»

МОИ ПАРИЖСКИЕ ПРОДУКТЫ

Я променяю все рестораны Парижа на одно местечко. Это не ресторан и не brasserie, а гастрономический отдел старого универмага Bon Marché, что на левом берегу Сены. Ужин здесь я предпочту свиданию с Аленом Дюкассом в Plaza Athénée или с Янником Алленом, что трудится в Le Meurice.

Что это, ужин в гастрономическом отделе Bon Marché? Если вы думаете, что здесь потолок с люстрами Saint Louis, серебряные приборы Puiforcat или бокалы от Vassarat, то ошибаетесь. Всех этих гламурных акцентов питания, которыми пичкают на правом берегу, на левом и в помине нет. Зато здесь есть продукты. И, быть может, это лучшие в мире продукты.

Вот отдел сыров, где можно попробовать 267 видов сыра. Итак, дегустируют все — на тарелках мягкие сыр-ные колбаски Sainte More, или желтые сал-ные корки сыра бри, или обы-панные травками горки сыра сибу-летт, или банон, сырная бобина, за-вернутая в листья, или козий сыр под ювелирным названием Rave, похожий на кирпич. Рядом царствует отдел колбас — розовые рулоны француз-ской ветчины, жирные испанские окорока, тонкие итальянские салами, плотные баварские белые колбасы, упитанные хамоны — ноги, которые лучше обойти осторожно: того и гляди острое черное копытце размахнется и даст тебе в глаз. А вот и маленькие Snaki — крохотные, размером со сли-печный коробок, копченые колбаски, чьи кончики перевязаны нитками.

Мясные отделы с величественной грудинкой и венскими шницелями пы-таются отвлечь покупателей от рыб-ных секций, где на белом льду хлопа-ют ртами карпы, угри, камбалы, дрем-лют в унынии креветки — от королев-ских до простых смертных.

Хлебный отдел с торжествующими французскими багетами — золоти-стая корка с миллиардом крошек внутри. Или булки, посыпанные кори-цей. Или плюшки с яблоками. Рядом пончики с запеченной внутри грушей.

В винной секции, там вообще по-стоянные дегустации. Не стоит даже и пытаться уйти, не выпив. Вот льется рекой сира, пенится розовое шампан-ское, отчаянно просится на стол суро-вый немецкий рислинг. Благородные сотерны обещают утолить жажду после фуа-гра. Хор португальских портвейнов, оркестр вин Прованса.

Замечательный народ толпится у касс. Обычные парижане, которым просто повезло — в их городе есть такое святое место.



ХОРОШО СИДИМ КУХНЯ КАК ЕСТЕСТВЕННАЯ СРЕДА ОБИТАНИЯ ТОРЖЕСТВУЮЩЕЙ ПОБЕДИТЕЛЬНИЦЕЙ ВОЗВРАЩАЕТСЯ В НАШУ ЖИЗНЬ. ПРИНИМАТЬ ГОСТЕЙ У СЕБЯ ДОМА СЕЙЧАС ТАКОЙ ЖЕ БОНТОН, КАК КАТАТЬСЯ НА ЛЫЖАХ В ЦЕРМАТТЕ, А НЕ В КУРШЕВЕЛЕ И НЕ СКРЫВАТЬ ЖЕСТОКОЙ ПРАВДЫ О ВЕЩАХ, КУПЛЕННЫХ НА РАСПРОДАЖЕ.

ЭДУАРД ДОРОЖКИН

Новых ресторатов в Москве становится все меньше — за прошедший год всего три громких открытия, еще два пла-нируются на январь-февраль. Ресторанные критики жад-но ловят любую информацию о любой зыби на этом успо-коившемся море. К примеру, гастроли каких-нибудь за-рубжных шеф-поваров, новый соус, постное меню.

Главные столичные ньюсмейкеры — Новиков, Деллос, Михалков, Комм — стали нам настолько родными, что да-же лучшие их затеи уже не кажутся столь величественны-ми. В «Турандот», этой квинтэссенции гастрономического гламура, ввели бранч — еще немножко, и во дворец будут пускать в домашних тапочках.

Собственно, невиданный ресторанный бум, бушевавший в Москве двадцать (подумать только — целых двад-цать!) лет, был, конечно, связан с тем, что к его началу мы, за исключением тех счастличиков, кто имел допуск в рестораны ЦДЛ, Дома кино и ЦДРИ, пришли абсолютно голодными.

Что же мы знали? Мясной и рыбный нарезик, овощ-ное ассорти, «Мальчики будут водку или пиво?». Ну и, ко-нечно, маслянистая котлета по-киевски по большим празд-никам. Лучший наш искусствовед, давая отзыв об одном господине, говорила так: «Неважно, что он считает Эльси-нор женским именем; то, что он не знает, как выглядит лан-гет, — вот это настоящая катастрофа». Неудивительно, что мы тогда ринулись к нашим рестораторам как к отцам род-ным с душераздирающим воплем: «Накорми!»

Типовая квартира того периода выглядела по россий-ским меркам довольно необычно. Дело в том, что в ней не было кухни. На баснословные годы первичного накоп-ления капитала приходится расцвет популярности так на-зываемых студий, где вместо советской кухни с четырех-конфорочной плитой, духовым шкафом, мойкой, холо-дильником, а то и двумя на полочке, заменившей разде-лочный стол, ютились чайник, кофейник и электрическая панель ничтожных габаритов.

Горячие шведские парни из IKEA скоренько сообрази-ли, куда ветер дует, и подсунули на российский рынок «смерть домохозяйке» — монстра, в котором над крохот-

ным холодильничком расположились две сиротливые ва-рочные поверхности, сбоку присоседалась крошечная мойка, под которой находилось совсем уж игрушечное от-деление для кастрюль, сковородок и посуды. Экономия места при этом получалась значительная. Я первый раз увидел это чудо техники дома у Маши Цигаль, восхитил-ся и купил такое же. И теперь вот я заслуженно мучаюсь, потому что нынешние гости магазинной едой удовлетво-ряться не желают, им все подавай с пылу с жару. Им по-давай все свежее, только что сваренное и сжаренное. И что? А то, что мне приходится теперь каждый день хо-дить за продуктами.

Наше смутное желание вернуться к плите прежде дру-гих почувствовали книгоиздатели, немедленно наводнившие рынок кулинарной и псевдокулинарной литературой весьма разного качества. Нас уже не удивить рецептами какой-то там Марты Стюарт, к тому же сидевшей. Наша собственная Ирина Хакамада предлагает всем готовить из ям-корня, галганта, водяных каштанов и калифорнийско-го лайма. Оксана Робски, подложившая своими публика-циями большую свинью жителям Рублевки, теперь дает рецепты приготовления блюд из свинины в своей «Рублев-ской кухне». Писательница Дарья Донцова вслед за сво-ей польской коллегой-соперницей Иоанной Хмелевской выпускает «Простые и вкусные рецепты» (я должен за-метить, что эти очень простые и даже народные блюда изготавливаются в очень непростом доме госпожи Донцо-вой на Новорижском шоссе, и это тоже часть тренда).

Поэтесса Лариса Рубальская, автор великой и могу-чей «виньетки ложной сути», видит в своих рецептах зна-чительно больше, чем просто поваренную книгу: «Почи-тайте две-три страницы, может быть, сердечко ваше за-грустит или порадуетя». Специалисты утверждают, что до-машняя готовка как способ поднять настроение или, во всяком случае, сменить эмоциональный фон совершенно незаменима. Свои представления о еде в доступной фор-ме изложило нам даже такое, казалось бы, не приспособ-ленное для готовки существо, как Ксения Собчак, этот уни-версальный солдат всех видимых и невидимых фронтов.



Вполне ценную информацию о приготовлении блюд можно почерпнуть из сборников рецептов от Юлии Высоц-кой. Многие считают, что этот автор вообще обошелся без помощников, что хорошо сказалось на качестве материала.

Вслед за звездами шоу-бизнеса в готовку ударились кометы из журналистики. О кулинарных талантах извест-ного ресторанный критика Алексея Зимина рассказывают с таким придыханием, что начинается слюноотделение и в голове раздается приятное похрумкивание.

Новая старая мода, как старая песня о главном, захлест-нула и телевидение. Известная актриса рассказывает о по-лезных свойствах редьки (ах, как хорош домашний салат «Узбекский» с жареным лучком поверх тертой редьки!). Пе-вица Екатерина Шаврина знает все о закрутке пельменей, о вареньях, соленьях, сладостях — словом, обо всем, что может упасть в ненасытный человеческий желудок.

И даже Анатолий Комм, известный кулинарный мизант-роп, обучает нас своей «Философии вкуса». Современная гастрономия, утверждает Комм, начинается далеко от две-рей гламурных ресторанов — там, где «на поля шумливые мы идем счастливые», где несжатые полоски и тяжелый фермерский труд. В основе всей haute cuisine — не повар, не концепция и уж тем более не такие отвлеченные понятия, как атмосфера, а идеальный исходный продукт. Вот крае-угольный камень гастрономического бытия.

Научиться понимать в колбасных обрезках, перестать ходить по супермаркету с завязанными глазами сложно, но нужно, если не хочешь всю жизнь просидеть на поднож-ном корме. Помню, я как-то покупал икру к новогоднему столу на одном из московских рынков у дамы, к которой ходил довольно часто. «Дайте мне вот этой», — я указал на лучшую, как мне думалось. «Молодой человек, у меня сегодня на вас, — она выделила „на вас“, — икры нет». А если бы не выделила?

Поставщики продуктов, и особенно крупные игроки в элитном сегменте, тоже чувствуют эту тенденцию одо-машнивания наших кулинарных привычек и стараются не упустить своего клиента. Из магазинов готовой еды хо-рошие супермаркеты постепенно превращаются в магази-ны полуфабрикатов и raw materials. В них все меньше упа-кованного, расфасованного товара — без цвета и запа-ха, совершенно лишнего обаяния — и все больше жи-вых продуктов, из которых можно приготовить вкусный обед, ужин или оригинальный завтрак. По себе знаю, вы-ходной день на даче — это давно уже не только шашлык и раки. Чтобы угодить гостям, за плитой придется прове-сти довольно много времени. Повторять неудачный опыт Съюзи из «Отчаянных домохозяек», пытавшейся выдать за свое творение разогретый пирог из супермаркета, как-то не хочется.

Все решительно идет к тому, что в Москве можно будет позволить себе настоящее парижское утро, когда жители 16-го аррондисмана целыми семьями выходят на продук-товую охоту и проводят на ней по три часа, смакуя покуп-ку каждого багета, каждой сырной головки и, разумеется, каждого кусочка сочного, сочного, сочного ростбифа. ■

ВСЕ ИДЕТ К ТОМУ, ЧТО В МОСКВЕ МОЖНО БУДЕТ ПОЗВОЛИТЬ СЕБЕ НАСТОЯЩЕЕ ПАРИЖСКОЕ УТРО, КОГДА ЖИТЕЛИ ЦЕЛЫМИ СЕМЬЯМИ ВЫХОДЯТ НА ПРОДУКТОВУЮ ОХОТУ



СОЮЗ ПРОДУКТОВ

СЛОВО «ГИПЕРМАРКЕТ» АССОЦИИРУЕТСЯ С ОЧЕРЕДЯМИ В КАССУ И НЕРАЗБЕРИХОЙ С ТЕЛЕЖКАМИ ДЛЯ ПРОДУКТОВ. ДО ПОСЛЕДНЕГО ВРЕМЕНИ НЕВОЗМОЖНО БЫЛО СЕБЕ ПРЕДСТАВИТЬ, ЧТО В ГИПЕРМАРКЕТАХ СТАНУТ ПОКУПАТЬ ПРОДУКТЫ ЛЮДИ, ИСКУШЕННЫЕ В КУЛИНАРИИ. ВЕДЬ И ГИПЕРМАРКЕТОВ, ОРИЕНТИРОВАННЫХ НА ПРОДУКТЫ КЛАССА «ПРЕМИУМ», ТОЖЕ НЕ СУЩЕСТВОВАЛО. ТЕПЕРЬ ТАКОЙ МАГАЗИН ЕСТЬ. ЭТО ОГРОМНЫЙ «ГЛОБУС ГУРМЭ», КОТОРЫЙ ОТКРЫЛСЯ ВО «ВРЕМЕНАХ ГОДА» 24 НОЯБРЯ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

Гастроном сети «Глобус Гурмэ» занимает в новом магазине центральное место. На более чем 2 тыс. кв. м развернулся целый гастрономический театр, на сцене которого один продукт сменяет другой, повинувшись единому замыслу. Стоит переступить порог, и ты оказываешься вовлеченным в увлекательную игру, где самое сложное — это все-таки сделать выбор и не дать глазам окончательно разбежаться. Слишком уж много искушений в поле зрения, когда проходишь от полок к витринам, от стеллажей к аквариумам с экзотическими рыбами, от суши-бара к горячему цеху, от машины для жарки кофе к импровизированной домашней кухне, которой любая хозяйка позавидует.

Но в какой бы уголок нового гипермаркета ни заманили вас любопытство, тяга к новому и неведомому, везде можно ощутить то внимание, с которым относятся в «Глобус Гурмэ» к каждому продукту. Здесь прислушиваются к каждому «голосу», находя ему достойное место среди тысяч других товаров.

Если сказать проще, то здесь впервые в Москве осуществлен принцип shop in shop. Такой магазин — это не просто набор традиционных отделов, а ряд бутиков, каждый из которых посвящен только одному продукту. Но зато представлен этот продукт во всех видах и самым выгодным для себя образом.

УНИВЕРСАМ, КОТОРЫЙ НАЧИНАЕТСЯ С ВЕШАЛКИ Начинается этот творческий союз самых разных продуктов, с большим усердием собранных со всего света, разумеется, с вешалки. И это не фигура речи. Траволатор — так называется движущаяся лента, доставляющая покупателей с подземной парковки прямо в торговый зал — обрывается напротив небольшого гардероба со шкафами темного дерева. Там можно оставить пальто. Потом определяемся с тележкой — большая или поменьше, и можно начинать поход за продуктами, который здесь больше походит на интерактивную экскурсию.

Первое, что попадаете на глаза, — цветочная поляна. Живые цветы и другие растения образуют пестрое лоскутное одеяло, где каждый лоскуток — цветы одного цвета и фактуры. Профессиональные флористы составляют здесь же букеты, и не только из цветов. Например, фирменный букет «Глобус Гурмэ» сделан из одних только овощей. Тут задействованы и цветная капуста, и брокколи, и томаты. А к рождественским праздникам, конечно, флористы приготовили множество кукол, животных и ангелочков, которые могут поселиться в любой цветочной компо-



ВЫДАЮЩЕМУСЯ ХАМОНУ В НОВОМ «ГУРМЭ» ОТВЕЛИ СПЕЦИАЛЬНОЕ МЕСТО. ОНО НАЗЫВАЕТСЯ «БАР ХАМОНА» — ДАЖЕ ЛУЧШЕ, ЧЕМ В МАДРИДЕ, ГДЕ ЕСТЬ МУЗЕЙ ХАМОНА



ФРУКТОВАЯ СЕКЦИЯ ТАКЖЕ НОВОЙ КОНЦЕПЦИИ, БОЛЕЕ АРТИСТИЧНОЙ

зиции. Очень удобно, что заказать это можно при входе в магазин. Когда вы будете возвращаться с покупками к кассе, ваш букет будет уже готов.

ПИВНОЙ МУЛЬТИБРЭНД И БАР ВОДЫ В новом гастрономе значительное внимание уделено напиткам. Столь широкого их выбора не встретишь даже в Европе, не говоря уже о российских магазинах. Во-первых, есть здесь отдельный пивной зал.

Три-четыре вида свежего разливного пива всегда можно и попробовать, и прихватить с собой. Требовать отстоя пены не потребуется — пластиковые бутылки наполняют пивом под малым давлением, так что пузырьков фактически не образуется. Ну, это местная достопримечательность. Помимо нее в пивном зале представлено несколько десятков самых популярных сортов немецкого, бельгийского, австрийского и голландского пива. По сути, это настоящий пивной мультибренд.



БАР ШАМПАНСКОГО «ВДОВА КЛИКО» ВЫДЕРЖАН В ЦВЕТАХ ЛЕГЕНДАРНОЙ «ВДОВУШКИ»

Второй зал, отведенный под напитки, полностью отдан воде. В продаже пока только 24 марки минеральной и столовой воды со всего мира. Но это не предел, ведь в водном баре «Глобус Гурмэ» (находится чуть поодаль) в розлив можно попробовать 54 сорта. Со временем многие из тех наименований, что сейчас представлены только в дегустационном варианте, встанут на стеллажи отдела вод, а пока это слишком редкие экземпляры. Но и в бутылках уже можно купить немало удивительного. Например, чистейшую дожде-

НИНА ХОДЗИНСКАЯ, ДИРЕКТОР ПО РАЗВИТИЮ КОНЦЕПТА «ГЛОБУС ГУРМЭ»:



— Это не просто очередной «Глобус Гурмэ». Именно в этом магазине, во «Временах года», нам удалось воплотить сразу целый ряд идей, которые долгое время казались неосуществимыми. Ведь свои желания обычно приходится вписывать в параметры того или иного помещения, у которого есть те или иные особенности. Здесь же помещение действительно позволяет сделать все, что угодно. Конечно, и у него была одна не самая приятная особенность — конструкция торгового центра изначально предусматривала большое количество весьма унылых колонн, рас-

положенных частоколом на одинаковом расстоянии друг от друга. Такая конструкция никак не могла способствовать воплощению нашего замысла — организации единого торгового пространства, визуальное разделение на различные по форме и размеру продуктовые зоны. Но это обстоятельство не стало настоящей проблемой, а, напротив, оказалось фактором, подтолкнувшим архитекторов к оригинальному решению пространства магазина.

Мы сотрудничаем с очень профессиональными людьми из архитектурного бюро UNK project, костяк которого составляют три человека — это Юлий Борисов, Юлия Тряскина и Николай Миловидов. Все они в 1990-х годах имели опыт работы в западных проектных бюро, они также долго работали как дизайнеры интерьеров, а также в капитальном строительстве. Но важнее всего для нас было то, что эти люди умеют слу-

шать заказчика и смотреть на поставленную задачу его глазами. И это далеко не первый опыт совместной работы. Можно сказать, что мы вместе с этими ребятами росли в профессиональном плане, совместно разрабатывая все более и более сложные интерьеры наших магазинов.

Честно могу признаться, что кое-что, придуманное непосредственно мной, они одобрили и в итоге осуществили. Например, массивные оранжевые ворота, которые не только скрывают наши многочисленные колонны и вносят в интерьер достаточное количество горизонталей, но и визуально делят пространство на зоны — наша основная задача. Эти массивные конструкции мы выкрасили насыщенным оранжевым цветом. Почему именно так? Выбор цвета был очень ответственной задачей, поскольку мы понимали, что он, по сути, станет фирменным цветом нового магазина. Пришлось

вспомнить, что зеленый уже «занят» «Азбукой вкуса», синий — «Седьмым континентом», красный тоже как-то не хотелось брать. Но было четкое понимание того, что мы ищем теплый, солнечный и энергичный цвет. Так появился оранжевый цвет, который всем этим параметрам отвечает как нельзя лучше. А еще считается, что он возбуждает аппетит и придает силы.

Отдельно хочется остановиться на четырех барных стойках, расположенных в торговом зале. Это бары воды и соков, сыра и хамона, шампанского и устриц, а также суши-бар. Все это совершенно независимые друг от друга заведения со своим особым меню и уникальным дизайном. Конечно, все они готовят и подают блюда, состоящие исключительно из продуктов, продающихся в нашем магазине, но стиль разный.

В целом дизайн нашего нового помещения очень функциональный и даже мини-

малистичный, что, впрочем, только способствует наиболее эффективному его использованию. Так, впервые мы смогли построить полноценные туалетные комнаты для посетителей. Не говоря уже о просторах, выделенных под цеха различной специализации, в общей сложности они занимают примерно 400 квадратных метров. У нас даже тандыр есть!

Мы печем свежий узбекский лаваш каждый день. Моя особая гордость — антре-соль для проведения промо-акций новых продуктов. В этой зоне, попасть в которую можно по небольшой лестнице, будут постоянно устраиваться целые тематические «экспозиции». Например, на Новый год у нас там будет лежать снег, и ходить медведи. Конечно, и то и другое — игрушечное, но медведи шевелят лапами, а снег валит с потолка из специальной пушки. Детей оттуда вы не вытащите — это я вам гарантирую!

ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

вую воду из Австралии King Island. На каждой бутылке указано точное количество капель. В маленьких содержится 4875 капель австралийского дождя, в больших — 9750. Японская вода Fine собирается из водоносного слоя, который расположен на уровне 600 м ниже вулканического пояса Фудзи. Будучи по своей природе дождевой водой, она медленно продвигается на поверхность земли через скальные породы, обогащаясь минералами. А аргентинская вода Laiqueп поступает из водоохранилища, расположенного в Андах на глубине 500 м.

Можно сказать, что в баре воды нового гастрономического магазина можно распробовать на вкус всю географию. Ведь вода здесь вся натуральная, не подвергавшаяся никакой дополнительной обработке. Поэтому выраженный индивидуальный вкус есть у голландской M’eau, бутилированной непосредственно на источнике в районе Маастрихта. Эта вода, естественным образом проходя пласты горных пород, обогатилась магнием и кальцием, которые особенно необходимы для укрепления костей и мышц человека. Antipodes из Новой Зеландии добывают на шельфе гавани Plenty под 300-метровой толщей морской воды. Это вода с низкой минерализацией, но с содержанием естественного кремния, который необходим для правильного обмена веществ в организме. Перечислять можно бесконечно. Кроме воды, здесь можно выпить и свежесжатый сок 30 сортов, в том числе сок из ростков пшеницы, который никто больше не делает.

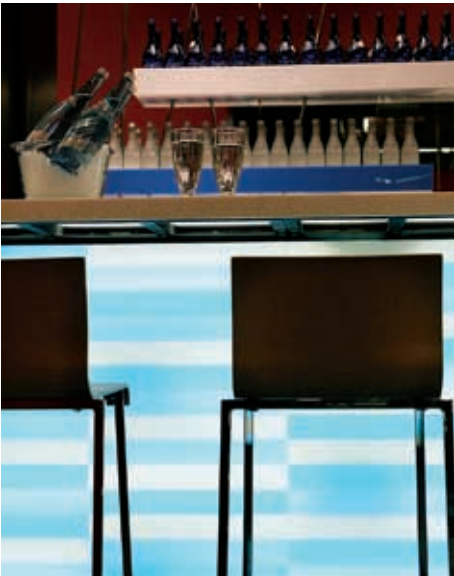
СПУТНИКИ ВИНА Заставить себя отойти от водного бара просто необходимо, ведь дальше вас ждет неразлучная пара — сыр и вино. Если это сочетание входит в ваши планы на вечер, то к выбору надо приступить с утра. Полумрак винного хранилища «Глобус Гурмэ» пахнет только-только уложенной дубовой обшивкой. Температура здесь поддерживается оптимальная для хранения вина (+16°С), что помогает исключить изменение вкуса даже очень чувствительных вин. А такие, конечно, есть среди 720 наименований вин и прочего алкоголя, хранящегося в этом помещении.

Обширное сырохранилище не спрятано где-то в подсобках, а вынесено непосредственно в зал гастронома. Головы сыра самого разного размера, выложенные в несколько этажей внутри гигантского стеклянного куба, выглядят как произведение современного концептуального искусства. Ими нужно любоваться, не спрашивая о цене, так как практический интерес представляют только сыры в так называемой сырной зоне, где выложены на охлаждаемых витринах все имеющиеся в магазине сорта.

Сколько их точно, сказать трудно, известно только, что и без того самый широкий ассортимент в городе регулярно пополняется редкими новинками. И не только заграничными. Например, в разделе рассольных сыров есть отечественный сыр, внешне напоминающий блины, который сделан по заказу «Глобус Гурмэ» в одном подмосковном хозяйстве. В тонкие слабосоленые листочки сыра этого вида очень удобно заворачивать, к примеру, листики базилика и кружочки помидора. А можно свернуть их конвертиками и обжарить в сухарях. Аналоги можно найти на некоторых рынках, но они наверняка окажутся не столь нежного послаа.

Но главная гордость сырной зоны, конечно, классика — французские, итальянские, испанские, швейцарские и прочие европейские сыры. «Гурмэ» является эксклюзивным дистрибутором многих из них. Твердые и мягкие, голубые и козы, рассольные и так называемые свежие сыры занимают обширную секцию — найти столь внушительную площадь может себе позволить только гипермаркет. Как и в случае с другими продуктами, мы, по сути, имеем дело с полноценным магазином сыра. Поскольку сыры здесь в основном фермерские, то есть производимые в очень небольшом количестве по традиционным рецептам, на ценнике помимо страны происхождения указан и регион, а иногда и название фермерского хозяйства, где вызрел тот или иной кусок.

Происхождение здесь особенно важно, ведь вкус сыра зависит от множества факторов. Самые благородные сорта относятся к числу продуктов, контролируемых по происхождению, и имеют отметку AOC или DOP. Это в первую очередь итальянские пармезаны и знаменитый французский Brie de Meaux. Но есть и не столь родовитые, но значительно более смелые представители сырного племени. Например, австралийские сладкие сыры, щедро приправленные орехами, сухофруктами и маком, имеют неожиданный вкус. Однородной легкой консистенцией они напоминают норвежский Gudbrandsdalen, а назначение у них то же, что у десертных сырных тортов Veichia Malga. Последние выглядят как насто-



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

БАР ВОДЫ — ВЕЩЬ ДЛЯ МОСКВЫ НОВАЯ, ПОЭТОМУ КОРНЕР, ГДЕ МОЖНО ДЕГУСТИРОВАТЬ ЛУЧШИЕ ВОДЫ МИРА, ОБЕЩАЕТ СТАТЬ ПОПУЛЯРНЫМ

ящий многослойный торт, украшенный грецкими орехами, и состоят из двух видов сыра — маскарпоне и Brie de Meaux.

Третья часть винной триады — хамон. В новом гипермаркете впервые в России хамон и пармская ветчина вынесены в отдельный раздел. Канкан стройных свиных ног на специальных подставках, многочисленные приспособления для резки хамона, ножи и прочие атрибуты отсылают к средиземноморским лавочкам. Как и там, хамон здесь можно не только купить, но и просто поевсть. В баре хамона и сыра предлагается подкрепиться сырными и мясными тарелками, традиционным хамоном с дыней и множеством оригинальных салатов на основе сыра и хамона. И, разумеется, выпить бокал сухого вина.

Следующая пара, которую мы хотели бы особо отметить, — это колбасы и салаты. Сейчас трудно найти магазин, в котором нет готовых салатов, но везде предлагается стандартный набор. В «Глобус Гурмэ» смогли избежать общих мест. Причина проста: кухня магазина ничем не отличается от кухни самого изысканного ресторана высокой кухни, разве что гигантскими размерами. Все оборудование — самое современное, шеф-повар не устает совершенствовать технологии, а прочие сотрудники неуклонно выполняют его распоряжения. Поэтому свежесть холодных закусок и салатов в этом магазине бывает только одна — первая.

СЛАДКОЕ РУЧНОЙ РАБОТЫ Окунувшись в атмосферу нового «Гурмэ» и поняв логику его построения, легко догадаться, что если перед вами сказочно красивые конфеты ручной работы, значит, вы попали в шоколадный бутик, а магазинчик-отдел чая и кофе находится где-то совсем близко. Так и есть, конфеты и горячие напитки здесь по соседству. Даже если не брать в расчет развесные шоколадные конфеты, каждая из которых уникальна, мы имеем дело с потрясающей коллекцией сладостей. Тут вдоволь печенья и конфет от самых респектабельных и известных европейских торговых марок, например Gorrepeur, Ghraoui,

ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЧЕГО ЭКЗОТИЧЕСКОГО НЕ ЕЛИ?

Борис Моисеев, певец:

— Я хотел бы попробовать суп из черепахи — говорят, неповторимый вкус. Но я много блюд экзотической кухни пробовал и понял — не моя еда. Суп из акулий плавников и лягушачьи лапки ел — ничего особенного. Да и в трюфелях я особого вкуса не почувствовал, даже удовольствия не получил. Вообще, не понимаю, как французы могут платить за трюфель такие огромные деньги. Может, конечно, эта цена из-за того, что этот гриб исчезает. Впрочем, мне этого не понять, экзотическую кухню я все же побаиваюсь.

Максим Игнатьев, член совета директоров компании WORLD CLASS:

— Я люблю экзотическую кухню, очень хочу попробовать слона и, наверное, еще жирафа или носорога. Может быть, еще что-нибудь африканское. А вот к китайским традициям еды я отношусь настороженно. Всяких муравьев и тараканов я бы не стал есть ни за что в жизни, и мозги обезьяны у меня вызывают почти такое же отвращение.

Николай Цискаридзе, народный артист России:

— Все, что хотел, уже перепробовал — и акулу, и суп из черепахи. Но разве сейчас этим кого-то удивишь? Помню, как на гастролях в Японии, когда мне было 16 лет, я впервые попробовал традиционную японскую кухню. Тогда для меня это

Monbana, Fluidoraix, Pastilla Nash и многих других. Но есть экзотические и к тому же эксклюзивные сладости. Например, вряд ли еще где-то в Москве есть столь широкий ассортимент цветочного итальянского мармелада Roverio Gianluigi, каштанов в глазури и в сиропе от специализированной испанской марки Cuevas или щекочущих нервы леденцов на палочке, со съедобными червями от английской Edible. Леденцы, кстати, безумно красивые — напоминают янтарь с застывшей в нем жизнью. Но для того чтобы понять, что в них кто-то есть, требуется время. Такую конфетку приятно подарить на Новый год, например, дамам, с которыми работаешь. Предупреждать не обязательно! Когда червячка опознают, здоровое веселье гарантировано. В описании к этому продукту сказано, что червяк выращен на специальной диете, состоящей из круп и зелени, полностью пригоден для употребления в пищу и совершенно не опасен для здоровья.

МЯСНЫЕ РЯДЫ Такой серьезный и совершенно незаменимый продукт, как мясо, занимает в гипермаркете, наверное, самую большую площадь. Совершенно уникальная вещь, о которой случайный посетитель и не догадается, — это наличие в магазине настоящего разделочного цеха. Доверить столь важную процедуру здесь не могут кому-то другому. После разделки части поступают либо на охлаждаемый прилавок, либо в горячий цех, где их тут же готовят. В так называемой зоне горячего мяса на ваших глазах готовят плов, делают пиццу, запекают уток, гусей и индюшек. Вообще-то приготовить в магазине могут все, без всяких исключений. Достаточно выбрать кусок мяса и пригласить дежурного повара — здесь и такой есть к услугам покупателей. Гигантская кухня полного цикла позволяет выполнять одновременно множество подобных просьб клиентов. Рядом с горячим мясным цехом располагается отдел замороженного мяса, так что найти этот продукт можно во всех видах.

РЫБНЫЕ ПРИЛАВКИ

То же самое можно сказать и о рыбе, которая обнаруживается чуть дальше по ходу движения. Это даже не рыбный магазин или отдел, а морская зона.

Огромное количество обитателей океанических глубин лежит на леднике, плавает в аквариумах, а также представлено в замороженном виде. Аквариумы, конечно, привлекают особое внимание, так как соединены системой водопадов. Падающая с небольших уступов вода не только радует слух, но и выполняет санитарную функцию: вода не застаивается, и обитатели аквариумов всегда имеют достаточное количество кислорода. Среди них есть карпы, форель, раки, крабы, лобстеры, лангустины. Особое место в этом морском царстве уделено всему соленому и копченому, что можно сделать из рыбы и морепродуктов. Есть также специально оборудованная зона икры, прилавки соленой, копченой и жареной рыбы. Если от этого зрелища разыгрался аппетит, подкрепиться можно тут же. В рыбной зоне работают суши-бар, а также фирменный бар «Вдовы Клико», где в сезон подают свежие устрицы, морепродукты и, конечно, шампанское.

ГОТОВИМ САМИ Попробовав отменно приготовленные блюда из мяса в баре сыра и хамона и из рыбы в барах в морском отделе, некоторые впечатлительные натуры вполне могут пожелать повторить подобное в домашних усло-

виях. Научиться готовить вкусные и здоровые блюда из продуктов, представленных в «Гурмэ», они смогут здесь же под руководством дипломированных поваров из самых модных столичных ресторанов. Важно, что место для профессионального шеф-шоу оборудовано не промышленной техникой, которая по своим характеристикам значительно превосходит бытовые приборы, стоящие у нас на кухне, а домашними плитами. На демонстрационной кухне установлена немецкая бытовая техника Gaggenau, которую при желании также можно заказать в магазине. Ее привезут и установят у вас дома. Кстати, все приборы, элементы декора и прочие предметы, приглянувшиеся в магазине, можно купить. Начиная с декабря кулинарные обучающие шоу будут проходить для всех желающих каждую субботу. Причем можно не только наблюдать за работой поваров, но и помогать им в работе с пароваркой, духовым шкафом. Открывать и трогать можно все.

Кухня благодаря хорошей вытяжке практически не распространяет никаких запахов. Пахнет в этой части магазина в основном кофе. Здесь стоит кофееобжарочная машина, своими внушительными металлическими частями и клепками чем-то напоминающая старый паровоз. Назначение этого агрегата не столь узкое, как может показаться по названию. Жарить в нем можно не только кофе, но и каштаны и орехи.

НА ОРЕХИ И ПО ГРИБЫ Орехи постепенно подготавливают путешествующего по бескрайним просторам гипермаркета покупателя к тому, что ему вот-вот предстоит вступить во вторую по площади зону — отдел овощей и фруктов. В товарообороте гастрономов «Глобус Гурмэ» эти продукты традиционно занимают значительную долю. Свежесть и уникальные вкусовые качества каждого вида овощей, трав, ягод и фруктов — гордость марки. Поставщиков выбирают с большим пристрастием, что сразу видно по ассортименту. Тут и сезонные плоды, выращенные в средней полосе России, и всегда спелые экзотические фрукты, и даже небольшой прилавок, полностью отданный трюфелю и продуктам его переработки. Сейчас сезон черного трюфеля, поэтому на полочках в прозрачном мини-холодильнике лежат именно эти грибы. Вокруг множество баночек с консервированными трюфелями, бутылочек с трюфельным маслом и соком, тубиков с протертой трюфельной пастой.

Большее уважение оказано разве что органическим продуктам, для них тоже придуман свой shop in shop. Ведущие производители биопродуктов со всего мира представлены здесь во всей красе. Невысокие стеллажи очень удобны. В этом же отделе можно найти кошерные и халяльные продукты. Диетические соки из овощей, привычные фруктовые соки, прилавок домашних солений и свежих салатов замыкают круг растительных предложений.

Вы обнаруживаете себя опять на уже знакомой цветочной поляне и вспоминаете, что давно пора забрать заказанный при входе букет. Сколько с тех пор прошло времени? Сказать трудно. Полное выпадение из реальности при посещении театра продуктов «Глобус Гурмэ» гарантировано. Дело в том, что даже на кассе не представится случая потолкаться локтями в очереди и прийти в чувство. Касса здесь тоже из какого-то далекого будущего. Вынимать из тележки и выкладывать на ленту ничего не надо. Просто закатываете тележку под специальную стойку, и кассир сам все пробивает и упаковывает. Остается только взять пакет с покупками и забрать пальто из гардероба. ■

было настоящей экзотикой. Очень понравилось, потому что было действительно вкусно, а не то, что сейчас подают в московских ресторанах, выдавая за японскую кухню. Но к чему я точно не притронусь, так это к индийской кухне — не внушает она мне доверия.

Валерий Сюткин, певец:

— Хотел бы попробовать антилопу. Она, как говорят, похожа на говядину, только вкуснее. Я вообще люблю экзотику и в каждой стране, в которой бываю, стараюсь что-нибудь этакое съесть. Но только часто предпочитаю не знать, из чего приготовлено то или иное блюдо. А в приготовленном виде могу съесть все что угодно, кроме каких-нибудь китайских личинок.

Руслан Нигматуллин, бывший вратарь сборной России по футболу:

— Я очень привередлив в еде и неизвестные блюда стараюсь не есть. А после одного случая в Таиланде, где я отдыхал, интерес к экзотическим блюдам у меня пропал напрочь. Я шел по территории отеля и вдруг почувствовал, что наступил на что-то очень большое, а затем раздался характерный хруст. Оказалось, я раздавил огромного таракана. Это увидел бармен отеля, быстро подошел ко мне, взял раздавленного таракана, бросил к себе на сковородку и мгновенно приготовил. После этого я зарекся пробовать экзотическую кухню.

«СОВЕТСКУЮ КОЛБАСУ Я ЖАРИЛ ДО СОСТОЯНИЯ НЕМЕЦКОЙ СОСИСКИ»

ГЛАВА ПРЕДСТАВИТЕЛЬСТВА MAZDA ЙОРГ ШРАЙБЕР В РОССИИ ЖИЛ В СЕРЕДИНЕ 1980-Х, В СЕРЕДИНЕ 1990-Х И ЖИВЕТ СЕЙЧАС. ЗА ЭТИ ГОДЫ ГОСПОДИН ШРАЙБЕР СОБРАЛ КОЛЛЕКЦИЮ РЕЦЕПТОВ РУССКОЙ И СОВЕТСКОЙ КУХНИ. В НЕЕ ВХОДЯТ МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ И ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ ГРЕЧКА. ЙОРГ ШРАЙБЕР РАССКАЗАЛ РЕДАКТОРУ ВГ «ВЫСОКАЯ КУХНЯ» ЕКАТЕРИНЕ ИСТОМИНОЙ О ТОМ, КАК СОЛИТЬ ПАТИССОНЫ И ПОЧЕМУ С ШАШЛЫКОМ ЛУЧШЕ ПИТЬ ШАМΠΑНСКОЕ ИЗ КРЫМА.

BUSINESS GUIDE: Вы из какой немецкой земли и что на вашей родине едят?

Йорг Шрайбер: Я берлинец. В Берлине популярна саксонская и чешская кухня. Это прежде всего хорошее мясо: кабан, лось, олень, кролик — короче, все, что бегает. А также все, что летает, всякая дичь. Плюс капуста и обязательно бобы или фасоль. Я многое из всего перечисленного могу приготовить сам, включая и *eintopf* — густой суп типа похлебки с мясом, что-то вроде гуляша. В Берлине проще всего купить хорошие продукты в универсамах *Edena*, там и цена, и качество отменное.

BG: Когда вы в первый раз приехали в Россию? Помните ли вы, что ели тогда?

Й. Ш.: Первый раз я здесь объявился в советскую эпоху, в 1983 году. Я учился в МГИМО, куда поступил сразу после школы. Конечно, вряд ли я смогу забыть советские столовые и продовольственные магазины. В столовой давали бифштекс с вареной гречкой в виде гарнира. Я все думал: где же они берут столько гречки каждый день? Гречка в институтской столовой вообще никогда не заканчивалась. Еще были тефтели, их тоже давали с гречкой. И вы знаете, я учился в МГИМО шесть лет, с 1983 по 1989 год, и за эти годы как-то полюбил вашу гречку. Просто банальным образом свыкся с ней. Теперь и сам, когда жена в отъезде, в Москве часто готовлю гречку. Только я люблю не вареную гречку, а жареную. Сам стою у плиты и жарю. Когда жены дома нет, а то она гречку на дух не переносит.

BG: Советские магазины производили на вас впечатление?

Й. Ш.: Это был отдельный мир со своими страстями и интригами. А люди, работавшие в хороших продуктовых магазинах, были какими-то богами. Такого, конечно, не было в Берлине, где я вырос. Я не могу сказать, что в 1983 году в Москве были какие-то особенные трудности с продуктами, в универсамах на Кутузовском можно было купить и колбасу докторскую. Конечно, она была немного сизого цвета, но другой-то никакой не было. И я жарил ее — отличная вещь, из сизой колбаса становилась такая румяная! Почти немецкая сосиска. Другой колбасы, кроме докторской, я не припомню, по-моему, другой никакой и не было. Даже на Кутузовском, в доме №36; кажется, там такой был большой продуктовый универсам, на углу. В него потом еще Ельцин заезжал как-то. И сыр в советское время был всегда — правда, обычно только одного типа. И было много всяких консервов, полезные водоросли, морская капуста целыми рядами стояли. Еще я помню шпроты. Это редчайший деликатес. Конечно, сам облик этих магазинов был жуткий — этот кафель серый, полы грязные. И запах ужасный. Я даже как-то раз решил, что не буду больше ходить в магазины, а буду на рынке продукты покупать. И я ходил на Черемушкинский рынок за куском мяса. На рынке были также и творог, и сметана. Потом уже стало тяжелее, в начале 1990-х. Слава богу, в Москве хоть



ВАСИЛИЙ ШАПОШНИКОВ

был всегда хлеб, его можно было жарить на масле и есть. Потом стали постепенно появляться капиталистические магазины вроде «Садко Аркада», где можно было купить нормальные продукты. Это было в середине 1990-х, когда я во второй раз приехал в Москву.

BG: Где вы сегодня покупаете в Москве продукты?

Й. Ш.: Мы с женой каждую неделю ездим на рынок за овощами и мясом. Я ничего не имею против продуктовых магазинов, но рынок — это традиция. И традиционно мы также ходим в «Стокманн». Это такая великая сила привычки, мы ходили еще в самые первые магазины этой сети. Кстати, овощи и фрукты как были большой проблемой в России, так и остались. Хорошие, качественные можно купить только на рынке, в магазинах они не производят впечатления свежести. Такое ощущение, что они на прилавках лежат круглый год. Нет никакого понимания сезонности. И зря, ведь огурцы в России лучшие в мире. Гораздо лучше, чем в Германии. А овощные салаты я только в Москве и ем, в Берлине не могу.

BG: Запасы на зиму делаете?

Й. Ш.: Мы многие овощи покупаем для маринования. В нашем доме любят солить и мариновать. Правда, я пока еще не освоил, как делать маринованную капусту. Ее надо рубить на мелкие куски — пока не получается. Так что квашеную капусту мы покупаем тоже на рынке. А вот с помидорами и огурцами, а также с патиссонами я справляюсь легко. Патиссоны — у меня есть свой рецепт. Нужно мень-

ше уксуса и больше укропа. Главное в маринованных и соленых овощах — это их хрустовые качества. Соленый огурец просто обязан хрустеть, а иначе это тряпка какая-то, а не огурец. В подвале нашего дома ряды банок, все это запасы на зиму. Что касается мяса, то я покупаю только на рынках. Что поделатъ, тоже сила советской привычки. Все никак не могу забыть, как я студентом ходил на Черемушкинский рынок. Я не люблю рыбу, зато очень люблю мясо. Дома в Москве я даже завел специальный мясной холодильник — гигантский морозильный аппарат, весь битком набитый мясом. Кстати, я очень хотел бы покупать охотничье мясо, например медвежатину, но не знаю, где это сделать. Может быть, в ресторанах продают? В «Царской охоте», например? Надо будет обязательно спросить.

BG: Что из классической русской кухни вы любите, кроме соленых огурцов, овощного салата и жареной колбасы и гречки?

Й. Ш.: Шашлык, конечно! Хотя, кажется, это кавказское блюдо, но оно как-то в сознании иностранца стало русским. Всегда сам мариную мясо. Держу в маринаде максимально долго в целях безопасности. А то может быть опасно: черт его знает, что это за мясо. Надо ко всему быть готовым. Значит, я мариную, жарю на углях или на огне, и потом мы устраиваем барбекю. Всех зовем, всех наших друзей и всех, кто со мной в Mazda работает. Грандиозные, я вам скажу, бывают пиршества!

BG: Чем запиваете шашлык?

Й. Ш.: Мое сердце и мой желудок отданы навеки крымскому шампанскому. Из Нового Света. И лучше брюты в мире не найти. Его только мы и пьем. С шашлыком — отличная вещь. Холодный брют, весь пенится, искрится, а к нему жареный дымящийся кусок мяса — с ума сойти можно! Если еще правильно замариновать — долго и мучительно мясо мариновать, вообще отпад. После барбекю я вообще неделю на еду смотреть не могу.

BG: Как выглядит рождественский стол в вашей семье?

Й. Ш.: Это семейный обед, приходят только свои. Это 25 декабря. А 26-го мы уже зовем друзей. Гвоздь рождественской кулинарной программы — это гусь. Здоровый, сочный, жирный гусь. Я даже не подхожу к нему, моя жена целый день опекает эту птицу. Вернее, запекает в духовке, и всегда интересно смотреть, когда его из духовки достают. С него аж жир течет, почти ручьями. Запекаем, как и положено, с яблоками. На десерт у нас идет специальный рождественский кекс. Вообще, за рождественским столом я главный по выпивке. Как там у вас говорят: кто главный на раздаче. Так это я. Еще я за елку отвечаю.

BG: Еще что-нибудь пьете, кроме крымского шампанского?

Й. Ш.: Я вообще пивной человек, так как все же немец. Пивоман. И чешское пиво пью, и немецкое, пшеничное из Баварии, и русское тоже, бывает, употребляю. Но вот жена как-то с пивом не дружит. И вообще рождественский стол предполагает торжественные напитки. Поэтому я выбираю традиционный немецкий белый рислинг для всей трапезы. Потом на дижестив можно предложить гостям виски.

BG: А как же кирш со шнапсом?

Й. Ш.: Это традиционные немецкие крепкие напитки, но я как-то по ним не очень. Редко пью как кирш, так и шнапс. В основном я по виски. Больше всего люблю виски с торфом. Но иногда бывает, что и шнапс пью. Но — внимание — не с пивом. Никогда не мешаю.

BG: Чего вам не хватает из продуктов в Москве?

Й. Ш.: Во-первых, меня не устраивает качество приправ, мы все привозим из Берлина в Москву. Вроде все есть на полках — и все не то, качество прежде всего. Во-вторых, овощи и фрукты. Ну что же это такое! Я, например, сам взялся выращивать в Москве помидоры, специально развел рядом с домом грядки. Как-то надо же жить. Мои любимые — это черри, помидоры-малютки.

BG: Я согласна, что овощной и фруктовой сезонности в наших магазинах почти нет. Но с помидорами и черри, как мне кажется, все давно в порядке.

Й. Ш.: Конечно, в порядке. Это я привередничаю. Но, как известно, нет предела совершенству. С годами вот тоже плохо. Где морошка, голубика? Настоящие сибирские ягоды, истинно русские. А в магазинах не найдешь. Прямо хоть бери и сам выращивай. Что, может быть, я и этим займусь. Мы ведь, немцы, известные в мире садоводы-любители. ■

ПРЯМАЯ РЕЧЬ ЧЕГО РУССКОГО ЕДИТЕ?

Николай Харитонов, депутат госдумы:

— Я все покупаю только российское. Я же всю жизнь защищал российский агропром, и было бы странно, если бы я предпочитал импортные продукты. Наши хлеб, молоко, мясо и соки не только лучше по вкусу и качеству, но у них и цены низкие, а главное — они без химии, которая отравляет наш организм.

Борис Вольпе, исполнительный директор SAP СНГ:

— Молочные продукты. Я вообще считаю, что молочные продукты лучше покупать марки Danone, но российского производства. Качество просто восхитительное! А еще покупаю пельмени, которые очень люблю. На нашем рынке они все российские, даже если написано «равиоли».

Вадим Дымов, владелец сети пивных ресторанов «Дымов» и компании «ДЫМОВСКОЕ КОЛБАСНОЕ ПРОИЗВОДСТВО»:

— Для своего дома я покупаю лучшие продукты. Кое-что отечественное, а кое-что из-за рубежа. Моя мама возит продукты из Суздалья, овощи, например, или фрукты. Мясо и рыбу для дома мы тоже покупаем русские. А вот кондитерские изделия, например, берем западные, главным образом в «Глобус Гурмэ».

Ольга Брусникина, трехкратная олимпийская чемпионка по синхронному плаванию:

— По-разному. В основном, конечно, русские — овощи, фрукты и прочие сельхозпродукты. Молоко тоже русское покупаем, а вот винно-во-

дочные изделия или, например, макароны — только импортные. Наверное, это логично, потому что названные продукты у нас не очень высокого качества.

Владимир Плотников, депутат госдумы, лидер аграрной партии:

— Молоко, творог, колбасу, сыры и все овощи. Эти отечественные продукты не только лучше по вкусу и качеству, но и, что самое главное, в них нет консервантов и разных химических добавок. Кроме того, покупая российское молоко, я уверен, что оно сделано не из генно-модифицированных продуктов. Вообще, продукты я предпочитаю отечественные. У них родной вкус, к которому мы привыкли с детства.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТРАДИЦИИ

САМОЕ ПРОСТОЕ ПЕЧЕНЬЕ СПОСОБНО РАССКАЗАТЬ МНОГОЕ О ТРАДИЦИЯХ ТОГО РЕГИОНА, ГДЕ ЕГО ПЕКУТ, БУДЬ-ТО ИТАЛИЯ, БРИТАНИЯ, ФРАНЦИЯ, БЕЛЬГИЯ, А С НЕДАВНИХ ПОР И РОССИЯ. КРОМЕ ТОГО, ПЕЧЕНЬЕ СТАРЫХ ЕВРОПЕЙСКИХ МАРОК МОЖНО ТАКЖЕ РАССМАТРИВАТЬ И КАК ПРЕДМЕТ ИСТОРИЧЕСКИЙ, И ДАЖЕ ДОСТОЙНЫЙ МУЗЕЯ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

Италия со своими традициями в области приготовления всевозможных мучных изделий в мире пекарей на особом положении. Каждый из регионов страны — с севера до самого юга — славится своими брэндами и имеет по поводу того, как именно нужно печь печенье, свое особое мнение. Возьмем хотя бы Модену в провинции Эмилия-Романья — кулинария там процветает. Одна из местных гастрономических достопримечательностей — бальзамический уксус марки Mussini. На основе уксуса эта небольшая компания делает массу соусов и фруктовых желе, но не только. Mussini поддерживает многовековые кулинарные традиции региона, выпуская также несколько видов сладостей. В магазины «Гурмэ» они поставляют маленькие печенья «Кантуччио» с миндалем, которые хорошо сочетаются с красным концентрированным вином. «Голосини» с фисташками и фруктами также подают в этой части Италии к выдержанному красному вину, порвейну, часто эти симпатичные печенья используют для украшения традиционных десертов — панна котты и мороженого. Легкое «Папиллон» с абрикосами и айвой подают вместе с абрикосовым или айвовым же джемом к чаю.

Тосканские Cantuchini — так называют традиционный очень твердый сорт печенья с минимальным добавлением жиров или вообще без них — «Гурмэ» на правах эксклюзивного дистрибутора в России получает от небольшого флорентийского предприятия Biscottificio Belli. С 1958 года компания делает печенье только по традиционной рецептуре, некоторые из их рецептов остаются неизменными с XVI века. К ним относится и секрет приготовления кантучини, что можно перевести с итальянского как «горбушка». Дело в том, что печенье, в которое совсем не добавляют жира, через несколько дней превращается в камень. Есть его полагаются, размачивая в десертном вине, таком как марсала или мускат. Biscottificio Belli все же несколько отходят от традиции и добавляют в печенье немного сливочного масла. Это делает его более мягким. Особое внимание уделяется качеству миндаля, его влажности и калорийности. Несмотря на малые размеры производства семейной компании, оно оснащено лабораторией, где замеряют влажность миндаля (не более 6%) и содержание холестерина (только с содержанием менее 20%). По-настоящему твердые кантучини можно найти у другой тосканской марки, Bonci. Они используют не только старинные рецепты, но и традиционные способы производства. И, разумеется, никаких искусственных красителей, ароматизаторов и усилителей вкуса. Для своего печенья, практически полностью сделанного вручную, Bonci использует испанский миндальный орех и шоколад из Бразилии, но во всем остальном это чисто итальянский продукт.

Черные пакеты с английским печеньем Four Anjels выглядят современно, что полностью соответствует юному воз-



Печенье Cantucci Bonci, 280 руб.



Печенье Mrs. Bridges, 420 руб.

расту компании Columbine Cakes, которая их производит. Она была основана в сентябре 2001 года Лоррейн Беклерхерст и ее отцом Джеффом Холтом. Джефф — знаток пекарского дела, дипломированный пекарь, учившийся в течение семи лет и имеющий большую профессиональную практику. Работают они на юго-западе Англии и производят традиционную английскую выпечку. Начали с производства фруктовых пирогов и пудингов, которые по почте отправляли заказчикам. Впоследствии Columbine Cakes стала поставлять печенье и выпечку в кофейни по всей Англии.

Как-то, путешествуя по Европе, Лоррейн заметила, что настоящего английского печенья на рынке нет. И на следующий год появился брэнд Four Anjels («Четыре ангела»). Название такое потому, что у Лоррейн четыре дочери. Конечно, они не всегда ведут себя как ангелы. Но все девочки любят принимать участие в дегустациях (особенно выпечки с шоколадом), все они готовят дома. Если с возрастом это увлечение не пройдет, они присоединятся к семейному бизнесу и станут уже седьмым поколением пекарей в семье. В «Гурмэ» представлено четыре вида печенья этой компании: с миндалем, со стеблем имбиря, шоколадное и песочное.

Шотландская традиция приготовления печенья стоит несколько особняком. Здесь многовековой культ песочного пе-

например, очень популярный сейчас в Москве рождественский чай. Такие праздничные смеси выпускают многие чайные дома — от французских титанов Marriage Freres и Hedi-



«Marriage Freres», даджелинг, 650 руб.



«Улун с ароматом молока», 4500 руб.

ard до легендарного британского Fortnum & Mason, отмечающего в этом году 300-летие. Итак, в рождественском чае обязательно будут присутствовать корица, кардамон, цедра апельсина, ваниль, лепестки подсолнуха. У Fauchon есть специальный зимний чай под названием «Русский чай» — это смесь с цедрой апельсина и ванилью. Кстати, русская традиция пить чай с лимоном во Франции так и называется — русское чаепитие. От простуды хорошо защищают совсем уж резкие сорта — например, чай с имбирем. Такой есть, например, у Fortnum & Mason, эксклюзивно представленном в «Гурмэ». При этом очень удобно, что такой зеленый чай есть как развесной, фасованный, так и в пакетиках



Печенье Four Anjels, 250 руб. за упаковку



Кекс Cottage Delight Dundee, с маслом и орехами, 460 руб.

ченья, приготовленного из всего местного, фермерского. Поэтому, казалось бы, самые обыкновенные сливочное масло, мука и сахар дают вкус, который ни с одним другим не спутаешь. Шотландская семейная компания Cambells знает о волшебных свойствах свежайших продуктов все. Когда семья Кэмбел в 1830 году в деревне Каландер начала производить печенье и бисквиты, для их приготовления было решено использовать только натуральные ингредиенты. Уже шестое поколение Кэмбел печет печенье с добавлением фруктов, специй, шоколада и орехов. Они не применяют никаких искусственных добавок, красителей и консервантов.

Шотландская семья пекарей Вокер не менее известна на мировом рынке, чем Кэмбел. Основано их семейное производство было всего на 68 лет позже Джозефом Вокером в высокогорной деревушке Aber Joug. Идеология Walkers, как и Cambells, состоит в том, чтобы использовать все только самое свежее и натуральное. Продукция Walkers считается в мире лучшей. Красный клетчатый узор Walkers украшает полки лучших магазинов мира. Walkers — признанный лидер и на рынке роскошных подарков. Кстати, Walkers — единственная британская продовольственная компания, которая трижды получила королевскую премию за успехи в экспорте. Ее продукция поставляется в 60 стран мира. В 2002 году Walkers получила звание поставщика печенья для Ее Величества.

Австралийцы не утратили интереса к печенью с колониальных времен. Вот, например, австралийская компания Pastilla Nash (ее продукция — еще одно эксклюзивное предложение «Гурмэ»), известная как одна из лучших на континенте. И, как ни странно, ее самое интересное печенье сделано по русскому рецепту! Получилось это случайно. Ос-



Ароматизированный чай, Fauchon, 512 руб.



«Журавль и сосна», чай пуэр пятилетний выдержки, 2420 руб.



Тульский пряник, 22 руб. за штуку



Французское миндальное печенье, 639 руб. за коробку

новательница компании случайно познакомилась с дамой из России, пригласила ее как-то на чай, а та пришла с печеньем собственного приготовления, которое полностью состояло из орехов, сухофруктов и меда. Сладость эта настолько поразила австралийку, что сначала она научилась готовить ее сама, а впоследствии включила в список продуктов, выпускаемых ее компанией.

Выпечку любят не только британские монархи. Jules Destrooper — тоже официальный поставщик королевского двора, но только бельгийского. История этой марки бельгийского печенья и вафель началась во второй половине XIX века. Торговец колониальными товарами Жюль Деструпер испек печенье Almond Thin — очень нежное, с выраженным вкусом миндаля. В 1911 году это ноу-хау удостоилось золотой медали Продовольственной выставки в Париже. Сегодня правнуки основателя брэнда с гордостью представляют новую марку — ассорти под названием Jules' Finest. Она объединяет все лучшие виды печенья, созданные по рецептам талантливого кондитера.

Красивые жестяные коробки с эксклюзивным печеньем вполне можно назвать королевским подарком, даже если их создатели не представлены ко двору. Об этом прямо говорит название датского сдобного печенья Queen's. Оно обладает тонким вкусом и привлекательным легким запахом натурального сливочного масла.

Но в России уже произошла революция в сфере изготовления печенья. Печенье класса премиум теперь пекут и в Москве. Особым спросом пользуется печенье компании «Сольер», Pinossio и Итальянской кондитерской. Кстати, в ближайшее время и «Глобус Гурмэ» собирается представить покупателям печенье собственного «сочинения». ■



«Имбирь», Fortnum & Mason, 203 руб.



«Рождественский», Fortnum & Mason, 480 руб.

ЧАЙ ЗИМОЙ
Чай перешел на зимнее время. На смену легким зеленым чаям пришли более тяжелые и насыщенные, как правило, черные смеси с добавлением полезных ингредиентов. Зимой чай способен не только согреть, но и защитить или даже вылечить простуду. Зимний чай отличается от летнего большей терпкостью. Так, чай, предназначенный для мороза, легко обнаружить. Достаточно открыть банку, в которой хранится смесь. Сильный запах, часто довольно резкий, — это одна из верных примет зимнего чая. Обычно в зимних чайных смесях содержится гораздо больше ингредиентов, чем в летних, чья главная задача — только лишь утолить жажду. Взять,



«Традиционный пуэр», 10 лет выдержки, 1590 руб.



«Послеполуденный чай», чай без кофеина, Fortnum & Mason, 1170 руб.

линг. В качестве самых модных можно отметить улун с молочной сывороткой. В Китае этот чай называют бирюзовым, хотя он не столько красив внешне, сколько полезен — в нем действительно есть сухая молочная сыворотка, которая добавляется в смесь в процессе ферментации. По сути, молочный улун — это почти чай с молоком. Идеально, чтобы защитить себя зимой.

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СЫРОВ

НЕПРИМИРИМУЮ СЫРНУЮ ВОЙНУ УЖЕ МНОГО ВЕКОВ ВЕДУТ МЕЖДУ СОБОЙ ИТАЛИЯ И ФРАНЦИЯ. ПОБЕДИТЕЛЕМ В СХВАТКЕ ЗА ЖЕЛУДОК ЧЕЛОВЕЧЕСТВА ВЫХОДИТ, РАЗУМЕЕТСЯ, ЛЮБИТЕЛЬ СЫРОВ, КОТОРЫЙ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СЛУЧАЯ, ЛЕГКО ИЗМЕНЯЕТ ИТАЛЬЯНСКОЙ МОЦАРЕЛЛЕ С ФРАНЦУЗСКИМ КАМАМБЕРОМ.

ГАЛИНА ПАПЕРНАЯ

ИТАЛИЯ В Италии традиция сыроварения не менее древняя, чем в соседней Франции, но в мире итальянские сыры известны не так хорошо, как французские. Причина заключается в том, что итальянцы сами потребляют основную часть своих сыров и за границу продают не так много. Тем не менее, мировое признание давно уже получили такие сорта как пармезан, грана падано, пекорино, горгонцолла, таледжо, фонтина и, конечно же, рикотта, маскарпоне и моцарелла. Многие из этих сыров имеют более чем тысячулетнюю историю — их знали еще в Древнем Риме. Документально подтверждено, что уже тогда изготавливались запеканные сыры типа рикотта, которые подслащивали медом. В средние века римские рецепты сохранялись в монастырях, откуда вновь распространились по всей Италии в эпоху Возрождения. В Новое время самые известные итальянские сыры, включая сорта, известные с античных времен, производятся по всей Европе и в Новом Свете. Чаще других копируют пекорино, моцареллу, рикотту, проволоне и горгонцолу.

Из четырехсот итальянских сыров только тридцати Европейская комиссия присвоила статус происхождения, известный в Италии как DOP, или Denominazione di Origine Controllata. Этот статус подразумевает соблюдение жестких ограничений по происхождению молока и контроль технологий производства. Но ни в коем случае не гарантирует того, что все контролируемые сыры будут одинакового вкуса. Сыры, сделанные по одной технологии, но в разных деревнях, всегда будут иметь вкусовые различия. Еще большую разницу можно обнаружить между сырами ручной работы и сырами массового производства. Исползовал сыровар пастеризованное молоко или необработанное, приготовлен сыр летом или зимой — все это также имеет большое значение. Но значок DOP гарантирует, что сыр качественный и оригинальный.

ТВЕРДЫЕ СЫРЫ. Асыяго — традиционный фермерский твердый сыр с гладкой блестящей коркой. Его изготавливают из цельного молока и затем слегка прессуют. Вызревает он уже через 20–30 дней. Но есть и другая, относительно новая разновидность — асыяго прессато. Сейчас очень популярен именно этот, современный тип. Его делают из молока коров голштинской породы и породы Бруно альпино. При этом используется молоко одного удоя, чтобы обеспечить более полную сливочность и жирность, чем у молока, используемого для приготовления обычного асыяго. Третий, выдержанный вид — асыяго далево — готовят из снятого молока. Благодаря продолжительности процесса получается фруктовый, немного острый сыр с телом зернистой консистенции, испещренным мелкими дырочками. Через 12 месяцев выдержки сыр приобретает цвет жидкого меда, а через два года — ириски. Он становится хрупким и невероятно ароматным. Асыяго идеально подходит для натирания и гриллирования. Зрелый асыяго лучше всего сочетается с красным вином, например, каберне совиньон или мерло из Тренто или Пьяве. С более молодыми разновидностями гармонируют все виды вин, начиная с фруктового вальполичелла и заканчивая рефоско дальпедунколо росссо. Но на родине асыяго предпочтение отдают сочетанию этого сыра с молодым белым вином, к примеру, таким как граве дель фриули.

Грана падано также относится к семейству твердых сыров Италии. Корка у него твердая, как камень, вкус свежий,

фруктовый и сладкий, с привкусом ананаса (но ни в коем случае не кислый и не вялый). Грана — общее название твердых зернистых сыров, которые появились еще во времена древних римлян в долине реки По. Структура вызревшего грана падано должна быть плотной и крошащейся. Такого состояния этот продукт достигает в процессе выдержки, которая может длиться от 12 до 48 месяцев. Рецепт этого сыра воскресили монахи-цистерцианцы, которые стали делать сыр для того, чтобы сохранить излишки молока. И, как было доказано позже, в нем прекрасно сохраняются многие свойства свежего молока. Он питателен, содержит много ненасыщенных жиров, представляющих большую ценность для организма человека, богат витаминами и кальцием. Грана падана — это столовый сыр. Его натирают, до-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

бавляют в соусы, готовят из него приправы, смешивают с пастой и салатами. Специалисты «Глобус Гурмэ» предлагают замораживать этот сыр, он ничего не потеряет от этого. Можете заморозить целый кусок и натирать прямо из морозилки. Это гораздо удобнее, чем использование продающегося во многих магазинах тертого пармезана, вкус которого бывает весьма сомнительным.

Кастельманыо, как и два предыдущих вида сыра, изготовлен из коровьего молока. Первая официальная запись о кастельманыо появилась в 1277 году, о сыре упоминалось как о единице обмена. Его производство оставалось неизменным в течение нескольких веков, и продавали его даже в Париже и Лондоне. Для кастельманыо нужно молоко вечерней дойки, которое оставляют до утра. Тогда в него добавляют утреннее молоко, что придает сыру остроту и необычную текстуру, чем-то напоминающую вату. Сыр оставляют во влажных погребах и сушках, изредка переворачивая и промывая, чтобы на нем образовалась природная микрофлора, придающая ему пикантный дрожжевой аромат. Голубая плесень, живущая в погребах, иногда проникает в корку этого сыра и образует тонкие голубые нити, делающие кастельманыо еще более пряным.

Пармезан (пармиджано реджано) — это, наверное, самый знаменитый итальянский сыр. Его толстую оранже-

вую корку, напоминающую корыто, можно увидеть на прилавках гастрономов по всему свету. Вкус этого рассыпающегося в руках сыра всегда насыщенный и бесконечно глубокий, но не напористый. Особенность этого сыра заключается в том, что для его приготовления используют только снятое молоко. С вечера молоко вечерней дойки оставляют в чанах. На следующее утро чуть подкисшие сливки снимают и делают из них не пармезан, а свежий сыр маскарпоне, а снятое молоко соединяют с парным утренним молоком. Затем молоко разливают по коническим медным котелкам и варят. Чтобы «запечатать» корку и защитить сыры от высыхания — ведь храниться им предстоит от 18 до 48 месяцев, — их вымачивают в огромных ваннах с рассолом на протяжении трех недель. Пока пармезан зре-

ет в кладовых, его периодически чистят щетками, переворачивают. То есть буквально глаз с него не сводят.

Это контролируемый по происхождению продукт, поэтому за соблюдением всех подготовительных процедур следят ревизоры консорциума производителей этого уникального сыра. Но ценность пармиджано реджано очевидна и без каких-либо свидетельств. Ведь 100 граммов этого сыра наш организм переваривает 45 минут, а то же количество мяса — 4 часа. При этом 100 граммов пармезана соответствует по своим питательным свойствам и составу 185 граммам говядины, 225 граммам рыбы (трески) или 190 граммам свинины. Содержание холестерина в пармезане, по сравнению с другими сырами, очень низкое. А кальция, витаминов и минеральных веществ, наоборот, не в пример больше. Поэтому диетологи рекомендуют его спортсменам, детям и беременным женщинам.

Бра тенеро — «tenere» переводится как «нежный» — на самом деле получил свое название в честь города Бра, в котором он только продается. А производят бра тенеро в горных долинах, где в погребах небольших городков, расположенных между Кунео, Асти и Турином, он зреет от трех до шести месяцев в полном покое. Бра можно производить из цельного не пастеризованного коровьего молока с добавлением небольшого количества овечьего или козьего.

Бра узнаваем по гладкой, однородной, бледно-серой корочке и характерному цвету макюти — настоящая слоново-вая кость. Этот ароматный десертный сыр идеален для запекания, а также его используют в тертом виде для придания блюдам изысканности.

РАССОЛЬНЫЕ Европейских рассольных сыров не так много, как может показаться. И все они итальянские. Зато популярности моцареллы и нескольких ее производных хватило бы на десять других сортов. Моцарелла ди буйфало готовят из молока свободно пасущихся буйволиц, этому продукту присвоен сертификат DOP. Аромат и вкус моцареллы из коровьего молока не столь изыскан, как сыра из молока буйволиц. Кроме того, текстура моцареллы из молока буйволиц гораздо мягче. Но правильно приготовленная моцарелла из коровьего молока также имеет очень приятный вкус.

Моцарелла — традиционный фермерский сыр из растянутого сырного сгустка. Сферические или овальные куски разного размера, даже миниатюрные шарики боккоччини, мокрые и блестящие, должны быть чисто белого цвета. Моцарелла, как и большинство свежих сыров, придает блюду текстуру, а не особый вкус. Соки, масла и ароматы других ингредиентов впитываются влажным сыром и усиливаются. Именно это свойство и то, что при плавлении он становится невероятно эластичным, сделали сыр очень популярным. Это, как было сказано, свежий сыр, поэтому храниться долго он не должен. Съесть его надо в течение нескольких дней после приготовления.

Буратта также производится и из молока буйволиц, и из коровьего. Особенность этого сыра, очень напоминающего моцареллу, завернутую в листья средиземноморского растения афродилла, в том, что в оболочку из «тянутого» сыра (типа моцареллы) кладут сливки с творогом или кусочек сливочного масла (по-итальянски «burrò»). В древние времена, чтобы сохранить масло, пастухи покрывали его слоем волокнистого сыра. Бурратине (множественное число от «burrò») продаются обычно головками по 120 граммов в пластиковой упаковке прямо в сыворожке, как моцарелла. Лучше всего к сыру бурратта подавать спелые помидоры, оливковое масло и свежемолотый черный перец. К этому сыру прекрасно подходит вино Aleatico di Puglia, Martina Franca, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Rossese di Dolceacqua.

Еще одна итальянская знаменитость — это **маскарпоне**, сыр также относящийся к классу рассольных. Это традиционный фермерский вегетарианский зрелый сыр, производимый по всей Италии. Строго говоря, маскарпоне вовсе не сыр. Продукт получается путем добавления в качестве закваски уксуса, лимонной кислоты или белого вина в сливки, снятые с молока во время изготовления пармезана. Маскарпоне часто называют творогом, хотя он готовится как йогурт. После того как в сливки была добавлена закваска, их нагревают на небольшом огне до 75–90°, а затем дают выреть и загустеть. Вызревает маскарпоне всего за несколько дней и достигает жирности 75%. Из этого сыра готовят десерты; его запекают, добавляют в сладкие блюда, используют в качестве ингредиента для канале. Маскарпоне главный ингредиент самого потрясающего из всех итальянских десертов — тирамису. К тому же это превосходная альтернатива жирным сливкам.

КОЛБАСНЫЙ РЯД

Связки сосисок, розовые окорока, аккуратные ванночки с паштетами, нежные колбасы в перевязочках, жесткие, обсыпанные перцем палки копченой и, конечно, обветренные солечным испанским бризом хамоны — все это отдел мясной гастрономии «Гурмэ». В России старые традиции колбасного производства умерли давным-давно, а новые еще не зародились. А особенности



«Rocheblin» с провансальскими травами, 168 руб. за 100 гр.

отечественных санитарных норм пока не способствуют развитию небольших производств. Во времена всеобщего укрупнения элитные сорта колбасной продукции оказались прерогативой промышленных гигантов, которые могут позволить себе эксперименты и большие финансовые вложения. Например, цех исключительно ручного труда есть на Микояновском мясокомбинате, его продукция представлена под

брендом «Охотный ряд». Это деликатесные сосиски, колбаски и сардельки для гриля, рецептура которых, если верить аннотации на пачке, позаимствована у завода купца Благушина, колбасного короля дореволюционной России. Разумеется, с одной лишь поправкой, что купец этот жил в XIX веке и владел собственными мясничками бойнями, которые находились на месте нынешнего «Микояна». Поэтому всю продукцию купец



«Тамбовский», окорок, 52 руб. за 100 гр.

Благушин делал из парного мяса. Помимо Микояновского собственная деликатесная продукция имеется у «Кампомоса» и Клинского мясокомбината. Однако не только отечественной деликатесной колбасой может быть сыт гурман сегодняшнего дня. «Глобус Гурмэ» располагает значительным ассортиментом колбас совершенно эксклюзивных. Например, колбасками французского производства Hediard. Это

ВИТРИНА

ДЕСЕРТНЫЕ Нежные десертные сыры представлены в новом магазине «Глобус Гурмэ» во «Временах года» особенно хорошо. Они настолько декоративно выглядят, что неискушенный покупатель легко может перепутать их с тортами. Все десертные сыры составные, то есть состоят из нескольких слоев сыра разных сортов. Но в основе большинства сочетаний мягкие сыры бри и маскарпоне. La Torta alle Olive (с оливками) , La Torta di Fragole (с клубникой), La Torta di Pinoli (с кедровыми орешками), La Torta al Cioccolato (с шоколадом), La Torta di Fichi (с инжиром), La Torta di Noci e Gorgonzola (с грецким орехом и горгонзолой) — все эти названия говорят о том, с чем именно приготовлен каждый из сырных «тортов». Сыр маскарпоне прослоен двумя пластинами великолепного бри, что придает этим сложным композициям весьма своеобразный вкус.

ФРАНЦИЯ Франция является крупнейшим производителем разнообразных сыров отличного качества. Каждый регион имеет свой ассортимент сыров. В настоящее время во Франции насчитывается около 500 типов сыров, а если учесть фирменные варианты, то все 750. Люди, в древние времена жившие на территории нынешней Франции, изготавливали простой сыр из козьего и овечьего молока, которое створаживалось естественным путем. Молодой влажный сыр обсушивался в глиняной таре и съедался в свежем виде. Сейчас такой сыр известен под названием faisselle (фессель), идущим от названия корзины, в которой он обсушивается и продается. Предание гласит, что пастухи время от времени обнаруживали плесень на своем сыре, но из-за недостатка пищи съедали его и убеждались, что он не стал из-за плесени хуже. Еще во времена Римской империи некоторые сыры с плесенью были здесь чрезвычайно популярны. Например, твердый овернский сыр и голубой сыр из овечьего молока. Во время второй мировой войны, говоря о немецкой оккупации Франции, Уинстон Черчилль заметил: «Не должна быть побежденной страна, которая дала миру более трехсот сыров». А генерал де Голль добавил, что Гитлер не сможет «управлять страной, где производится 365 разных сыров». Конечно, часть французских сыров имеет лишь региональное значение, но все вместе они составляют громадное культурное наследие.

КОЗЬИ И ОВЕЧЬИ. Аффиделис о шабли известен под названием шабли. Это местный вариант сыра эпуас, только во время вызревания его моют вином шабли, а не марк де бургонь. Вкус мягче, чем у сыров эпуас или мюнстер, и весьма приятный, сливочный. Сыр идеально сочетается с французским багетом, клубникой или черешней. А уж про его «родное» шабли и говорить не приходится!

Для приготовления **банана** используется только сырое цельное молоко провансальских пород коз. В период сбора молока для изготовления этого сыра запрещается кормить коз силосом, капустой и крестоцветными. Этот завернутый в каштановые листья и перевязанный лентами из высушенных листьев пальмы рафии сыр очень легко найти на полках сырного отдела любого из гастрономов «Глобус Гурмэ». Со временем на листьях и под ними может образовываться голубая и серая плесень, а также дрожжи. Не стоит их бояться, ведь они вносят свой вклад во вкус и аромат. Корочка у банона сухая, соломенного цвета, с белыми пятнышками. А внутри сыр мягкий, можно ложкой есть. Банон подается при комнатной температуре. И после вскрытия каштановых листьев может храниться не более четырех часов. Оригинальная упаковка позволяет использовать банон при составлении подарочных корзин. Не забудьте приложить к нему смородиновый ликер — это лучшее дополнение.

Би кайю созревает три-пять недель. Его тонкая корочка черного цвета, присыпанная золой, скрывает нежную внутренность из козьего сыра. Сырная масса белая, однородная. Запах лесной. Вкус тонкий, цветочный, с вы-

раженной ноткой козьего сыра. Наилучшим дополнением может быть сухое белое вино и красные фрукты.

Бреби пиренэ из овечьего молока может иметь цвет от белого до слоновой кости. Жирная зернистая текстура и мягкий травянистый вкус отличают этот сорт от прочих. Вообще-то «бреби де пирене» — это общее название разных сыров из овечьего молока, изготавливаемых на Пиренеях. Собирательное название «бреби», или «овца», охватывает целый ряд сыров — от пастушских до сыров полумассового производства. Все насыщенного вкуса вина прекрасно подойдут к любому представителю этого многочисленного семейства.



Маасдам «Фрико», 36 руб. за 100 гр.



Берби Фужер, 219 руб. за 100 гр.



Банон, 359 руб. за штуку



Тетилья, 114 руб. за 100 гр.



Фурм д'амбер, 159 руб. за 100 гр.

Чатни Mussini с вишней и уксусом, 422 руб.



Овеха аль ромеро, 158 руб. за 100 гр.



Бри де мо, 169 руб. за 100 гр.



Мимокет, 204 руб. за 100 гр.



Burata, 197 руб. на 100 гр.



«Десертный» с абрикосом и миндалем, 64 руб. за 100 гр.



Рикотта, 41 руб. за 100 гр.



«Виндзор», 97 руб. за 100 гр.

Чатни Mussini с яблоком и орехами, 366 руб.



Landres Le Champenois, 335 руб. за штуку



Манчего, 131 руб. за 100 гр.



Epoisses, 672 руб. за штуку



Кастельмано, 227 руб. за 100 гр.

Козий сыр **бушон** с юго-запада Франции имеет мягкий, сливочный, слегка соленый и горьковатый вкус. Свои лучшие качества он приобретает при зрелости от 10 до 15 дней. Бушон по-французски значит «пробка», такое название ему дали из-за формы, он действительно похож на этот предмет. И, что самое интересное, по сути, он и является пробкой. Бушон получается из сыра анно дю вик-биль. Этот сыр производится в форме кольца, а вынутая из него серединка в виде небольшой пробки и есть бушон. Бушоны чаще всего украшают присыпкой из красного и черного перца, изюма, грецкого ореха, фисташек или зелени, тем самым придавая им праздничный вид. К этому сыру прекрасно подходят орехи и фрукты.

С ПЛЕСЕНЬЮ Практически все французские сыры с плесенью готовятся из коровьего молока, во время созревания в них шпирцем подсаживают голубую плесень, которая развивается и придает сыру неповторимый острый вкус, либо дают возможность развиваться белой плесени, остающейся только на поверхности куска сыра.

Например, мягкий сыр **нешатель** покрыт слоем белой плесени. Готовый нешатель покрыт корочкой с легким белым пушком плесени. На ощупь корочка сухая и бархатистая. Мякоть упругая с легким запахом плесени. На вкус очень нежная. Про форму в виде сердечка говорят, что ее придумали нормандские крестьянки, чтобы продемонстрировать свои чувства заезжим английским солдатам,

гурманский продукт, сделанный в небольших фермерских хозяйствах из экологически чистых компонентов. Кроме того, в колбасных рядах «Гурмэ» ждут своего звездного часа говяжьи колбаски Mergez и натуральная свиная колбаса с чесноком, выпуск которых также весьма ограничен. Французские сыровяленые колбасы Petit Guillaume от Roscheblin по составу напоминают немецких собратьев — в них



«Кулателло», окорок, 782 руб. за 100 гр.

85% свинины, и они белые. Есть пастушья разновидность — из мяса горных свиней с добавлением алкоголя — и деликатесные колбаски с добавлением прованских трав. Выглядят последние как-то особенно экологично, если можно так выразиться, их облепил плотный слой сухой травы. Хамон — это отдельная и очень важная тема. Сыровяленая свинина, высушенная на жарком испанском солнце

и как следует проветренная средиземноморским ветром, — признанный деликатес. Еще до новой эры римлянин Марк Порций Катон описал, как солят свиное мясо жители Сицилии. Уже тогда это был старый способ. С тех пор ни технология, ни рецептура приготовления продукта не изменились. К тому же появилась подробная классификация хамонов, ведь они, как хорошее вино, имеют родословную и различаются в



«Гран Фетта Беллентани», 189 руб. за 100 гр.

зависимости от места изготовления. Министерство сельского хозяйства Испании выделяет следующие DdeO: Cecina de Leon, Guijuelo, Jamon de Huelva, Jamon de Teruel, Jamon de Trevelez и Dehesa de Extremadura. Все их можно не только купить, но и попробовать в новом магазине «Глобус Гурмэ» в центре «Времена года». Для этого здесь устроен хамон-бар, где деликатесное вяленое мясо подают в составе известных блюд.

ВИТРИНА

ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЕ СОГРЕВАЮЩИЕ

ОСОБЕННОСТЬ ЗИМНЕЙ ВЫПИВКИ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ В БАНАЛЬНОЙ ВЕЩИ: НАПИТОК ДОЛЖЕН СОГРЕВАТЬ. ПОЭТОМУ ЗИМОЙ В СТАКАН ПОПАДАЮТ НАСТОЯЩИЕ ГОРЯЧИТЕЛЬНЫЕ — ОТ СТАРОГО МУДРОГО ВИСКИ ДО МОЛОДОГО ДЕРЗКОГО ШНАПСА. КОНЬЯКИ, АРМАНЬЯКИ, ПОРТВЕЙНЫ, СОТЕРНЫ И МЛАДШИЙ БРАТ ИХ ГЛИНТВЕЙН ТАКЖЕ ВКЛЮЧАЮТСЯ В ГОНКУ НА СОГРЕВАНИЕ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

БЛАГОРОДНЫЕ: СОТЕРНЫ, ПОРТВЕЙНЫ, ТЯЖЕЛЫЕ КРАСНЫЕ ВИНА

Круглый год патетичные сотерны подают в качестве сопровождающего напитка к голубым сырам (вроде обычного рокфора) или фуа-гра. Их сладость, медовые и цитрусовые ноты хорошо сглаживают пряность сыра или жирность блестящей от циррозного жира гусиной печенки.

Однако зимой сотерны более востребованы как самостоятельный, а не аккомпанирующий напиток (будь то аперитив или дигестив). Сладость этого бордоского вина с благородной плесенью (за вкус несет ответственность плесень *Botrytis Cinerea*) хорошо согревает в мороз. Разумеется, не стоит без особого случая пускать в дело драгоценную бутылку Chateau d'Yquem, но более дешевые сотерны (вроде Barsac, Loupiac, Cérons) можно употреблять, сидя вечером у камина. Сотерны могут быть не только из Бордо, мы знавали и неплохие немецкие образцы. Например, из Саксонии, из-под Дрездена, где в последние десять лет возродились старые традиции виноделия.

И, пожалуй, сотерны — это единственный вид вина из белого винограда, которые стоит пить зимой. Всякие шабли, шардоне и сансеры лучше забыть до лета. Зимой они ничем не помогут, а если пить их еще и охлажденными, то можно простудить горло.

Портвейн — еще один зимний напиток из винограда. Так как процесс ферментации в портвейне не завершается естественным путем, а прерывается посредством добавления коньячного спирта, то совершенно логично будет продолжить выпивание портвейна распитием коньяка. У портвейнов от природы жизнерадостный характер, поэтому долгой зимой с ним приятно в компании.

Разумеется, зимой также очень показаны к употреблению плотные, «телесные» красные вина.

СУДЬБА ВОДКИ Это великий напиток с неоднозначной репутацией. Русскую водку всегда любили иностранцы, справедливо принимая ее за главный русский национальный напиток. Однако три года назад водка из классического напитка «русского медведя» превратилась в ультрамодную выпивку вечеринок и parties. Кстати, наравне с русской водкой вроде хрестоматийных «Столичной» и «Праздничной», а также Finlandia и шведским Absolut (линейка Absolut растет буквально не под дням, а по часам: есть водки с любыми фруктовыми тонами, но лучшими стоит признать «Лимонную», «Черную смородину» и «Мандариновую») в моду вошла французская водка Grey Goose. Интересно, что русскую водку на Западе предпочитают пить в чистом виде, а вот французскую используют в изготовлении коктейлей.



АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

НА ЗДОРОВЬЕ

К подбору безалкогольных напитков в «Глобус Гурмэ» относятся крайне ответственно, руководствуясь в первую очередь тем, насколько полезен напиток для здоровья. И так, сладкие газированные воды вытеснены на второй план свежевыжатых соками, морсами, витаминизированными водами и водами с экстрактами целебных трав.



Английские соки James White, представленные на правах эксклюзива в «Гурмэ», — яркий пример таких здоровых напитков. Небольшая фабрика находится на фруктовой ферме в Эшбокинге в графстве Саффолк, производство было открыто только в 1993 году. У James White есть несколько секретов успеха. Прежде всего свежевыжатые соки сразу же

разливаются в бутылки и закрываются. В производстве не используют ни консервантов, ни красителей, добавляют лишь немного аскорбиновой кислоты, чтобы соки не темнели. Для производства соков используют только великолепные традиционные английские яблоки различных сортов. James White не избегает экспериментов — смешивает яблочный сок с различными ягодами, овощами и фруктами (например, с черной смородиной, малиной, клюквой, морковью, цветками аралии, корицей, гранатом и пряностями). Помимо органических соков эта компания также представляет фирменный лимонад и имбирный напиток. В 2002 году ее величество королева Елизавета II наградила компанию своей премией Warrant.

Во Франции, как известно, на все английское есть свой ответ. Так, например, лучшими лимонадами там считают мест-

ные Bel Normande, изготовленные концерном CSR France. Эта компания гордится тем, что производит не только стопроцентную органическую продукцию, но еще и только по старинным рецептам. Фрукты собирают вручную, что позволяет отбирать только самые спелые плоды. Холодная фильтрация позволяет максимально раскрыть и сохранить ароматы яблока, винограда, малины, персика и других фруктов. Эти соки и лимонады давно продаются в Америке, Европе и Великобритании. Вот уже полгода продукция Bel Normande представлена и в России, эксклюзивно в гастрономах «Гурмэ».

Выбор фруктовых вод и вод, предназначенных для тех, кто активно работает над своей фигурой и следит за здоровьем, еще больше. Представлены все известные мировые марки и, разумеется, инновационные новинки. Если говорить о смелых экспери-

ментах и внедрении высоких биохимических технологий в производство напитков, повышающих качество жизни, то здесь первенство принадлежит англичанам.

Доказательство тому, к примеру, напитки Zipp, которые создали два поборника здорового образа жизни Якоб Брюн-Йенсен и Ричард Эббот. Эти джентльмены придумали воду, которая помогает худеть и оставаться подтянутым. В каждой бутылке всего 35 калорий и множество витаминов, фруктовых кислот, минералов и травяных экстрактов. И это, что немаловажно, очень вкусные напитки. Это реальная альтернатива безалкогольным напиткам с большим содержанием сахара и сокам. Инновацию сразу оценили американцы, в США сейчас этого напитка покупают больше всего. Есть два типа Zipp — «Виталайз» (с витаминами группы В и Е, экстрактом зеленого чая, травяными экстрактами — матэ, гуарана,

дамиана) и «Слендерайз» (для похудения). Научно доказано, что это первый в Великобритании напиток, который обеспечивает снижение веса. В нем на эксклюзивной основе используется элемент Zotrim, лидер среди запатентованных в Англии биодобавок для снижения веса на основе клинических испытаний. Если вы хотите сбросить лишний килограмм-другой, пейте по одной бутылке напитка перед каждым приемом пищи, то есть три раза в день. В напитках Zipp используются натуральные подсластители сукралоза и ацесульфам-К в количестве менее 10 мг на одну бутылку. Это примерно 25% от того количества сахарозаменителей, которые содержат обычные сладкие напитки. На выставке Total Sandwich and Snack Show в 2007 году воды Zipp были награждены премией за инновационные решения, а также отмечены призом за свежую идею на IFE-2007.



Арманьяк «Viel Armaghac, Baron G. Legrand», 120260 руб.



Глинтвейн — вино «La Segret», 812 руб., приправы 37 руб.



Коньяк «Lheraud XO», 63590 руб.



Вино «Barolo Riserva 1999», 18430 руб.



Кальвадос «Coeur de Lion Pays d'Auge», 32920 руб.



Виски «Ardbeg», 6020 руб.



Портвейн «Taylor Vintage», 16380 руб.



Текила «Milagro» (2 сорта в одной бутылке), 8910 руб.



Коньяк «Tesseron XO», 4660 руб.



Виски «Bruichladdich», 9410 руб.



Коньяк «Hermitage, Grand Champagne Reserve Limitee 1900», 85600 руб.



Виски «Suntory Hibiki», 6660 руб.

КОНЬЯКИ, АРМАНЬЯКИ И КАЛЬВАДОСЫ Вся эта тройка очень популярна у состоятельных отечественных любителей серьезной выпивки. Существуют даже коллекционеры, серьезно собирающие коньяки большой выдержки.

На самом деле мы могли бы здесь рекомендовать коллекционировать не готовые коньяки, а различные коньячные спирты (разумеется, речь идет только о благородных коньячных спиртах, которые происходят из Коньяка). Еще лучше было бы пройти курс мастера-купажиста — человека, который смешивает коньячные спирты, доводя их таким образом до собственно коньяка. К сожалению, нам неизвестно, существуют ли курсы купажистов коньячных спиртов в Москве (обыкновенных курсов сомелье очень много), но подобные уроки можно взять в коньячных домах, чьи штаб-квартиры и производство расположены в крошечном, но таком важном для цивилизованного мира городе Коньяк.



Гранпа «La Porgole Torte», 3440 руб.



Коньяк «Leopold Gourmet», 27710 руб.



Вино «Mouton Rotschild Gran Cru», 81980 руб.



Сотерн «Chateau La Tour Blanche», 1989», 6120 руб.



Шампанское «Cristal, Louis Roederer», 16900 руб.



Вино «Chateaufeuf du Pape, La Bernandine», 2250 руб.



Вино «Core de Rotie, Ampuis Guigal», 9860 руб.



Шампанское «Krug Rose», 21160 руб.

О ВЫПИВКЕ ЗИМОЙ Алкоголь и холод совместимы, как гений и злодейство. Каждый норовит открыть бутылочку, когда замечает вьюга. Только вот бутылку чего? Профессиональные патриоты родом из СССР скажут вам: ну, конечно, нужно выпить водки, и станет на душе теплее. А вот не факт.

Водка в качестве зимнего напитка уже занимает совсем не такое обширное место — и занимала его не по праву, а по факту отсутствия других качественных напитков. А также общей интегрированности в северную культуру питья. Хотя тоже не совсем правда. Ведь есть и другие достаточно северные народы, кроме финнов и мурманчан. Шотландцы, скажем. Именно оттуда к нам пришел качественный субститут водки — виски. Сначала блендованный виски, а потом и вовсе односолодовый.

Там, в Шотландии, чтобы не замерзнуть в горах зимой, люди до сих пор пьют 56-градусные напитки и не очень морщатся при этом. Так что мы так же — чуть забрезжил теплый шарфик от Barbour, так рука сама тянется к качественной пробке односолодового. Но опять-таки виски в качестве зимнего напитка довольно очевидное решение. Есть менее банальные. Те же англичане, что живут если и южнее шотландцев, то совсем ненамного — не настолько, чтобы рассчитывать на южный климат, борются с зимой другим способом. Они пьют шерри. Он же jerez/xeres/sherry (а по-русски все-таки херес) — вино, которое спасли от произвола Кордобского халифата вместе с виноградиниками. Оно ведь не только зимнее, оно еще хорошо переносит морские путешествия, чем воспользовался видный моряк Христофор Колумб.

Херес может быть сухим, и тогда его делают из винограда паломино; может быть сладким, тогда его делают из винограда сорта «Педро Хименес» или из более редкого мускателя. Немудрено, что во всей английской литературе тетушки и девушки пьют сладкий шерри. Наверное, просоленные мужики пьют сухой. Мы бы сами предпочли наверняка сладкий шерри у огня. Вы только не забывайте, что херес-шерри все-таки крепленый напиток, то есть в него бухают дистиллят, сделанный из ламанчи.

Конечно, англичане сильно вложились в промоушен этого напитка. Хотя и соседям с их портвейном досталось. Португалия дает вам шанс согреться не только в купальный сезон. Напиток, который делают в долине реки Дуро и на севере Португалии, такой же крепленый вариант солнца в бутылке. И популярность его тоже дело рук англичан, потому что, покуда французы с ними воевали, португальцы стали наполнять пустующие полки лавочек. А легче всего морем перевозить крепленые вина, которые явно не испортятся. Здесь крепость вина получают добавлением дистиллята из винограда, то есть практически разводят чаем. Портвейн — универсальный напиток, потому что количество его типов может удовлетворить любой вкус и кошелек.

Самый дешевый из нормальных портвейнов — класса Ruby. Его делают много, ставят в танках из нержавеющей стали. Про белый говорить не будем — делаем из него коктейли. Зато Garrafeira — это уже портвейн средней винтажности. И его выдерживают частично в бочках. Tawny Port — это уже что-то, хотя дешевые варианты Tawny Port делаются смешением красных и белых вин. Но зато дорогие сорта — это то, что нам надо в стужу.

Думается, что мадера — вполне зимний напиток, который делается на островах. И выглядит вполне портвейном. Правда, он оказался важным для винопромышленности США, а у нас он знаком по советским вариантам винопродукта. Также крепленый.

Конечно, французы могли бы напомнить, что зимой хорошо пить сотерн (с фуа-гра или без него). Но мы думаем, что у французов есть гораздо более зимний продукт. И это даже не коньяк Marc de Bourgogne — бургундский вариант крепкого напитка, настоящего в бочках. Своего рода коньяк. Почему тогда он? Потому что коньяк мы и так пьем и летом, и весной, и осенью. Это национальный вид спорта, так что можно просто слегка разбавить этот поток стилистически. По причине посповости не предлагаем и кальвадос с арманьяком. Хотя можно попробовать растереться ими после лыжной прогулки по морозу.

Если вы думаете, что итальянский зимний напиток — это граппа, ничего подобного. Это, скорее всего, вино под названием Amarone della Valpolicella. Его делают крепким и плотным, но без добавления спирта. Тут своего алкоголя хватает, который восходит прямо из количества сахара. В результате плотное сухое вино градусов 14,5. Летом его пить тяжеловато, а под салют и крики про «джингл беллз» — в самый раз.

ПОДАРКИ СО ВКУСОМ

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ПОДАРКИ НАХОДЯТСЯ СЕГОДНЯ НА ПИКЕ ПОПУЛЯРНОСТИ. И ЗДЕСЬ УЖЕ ЕСТЬ ТРЕНДЫ. НАПРИМЕР, В ПРЕДДВЕРИИ 2007 ГОДА В МОДЕ БЫЛИ «СОВЕТСКИЕ НАБОРЫ» С ХОРОШЕЙ ВОДКОЙ И ШАМПАНСКИМ, БАНКОЙ ИКРЫ И КАМЧАТСКИМ КРАБОМ, А НАСТУПАЮЩИЙ 2008 ГОД ПОЛАГАЕТСЯ ВСТРЕЧАТЬ С «МИКШИРОВАННЫМ» ГАСТРОНОМИЧЕСКИМ ПОДАРКОМ. НАПРИМЕР, С БУКЕТОМ ИЗ ЦВЕТОВ, КОНФЕТ, ШОКОЛАДА, ЧАЯ И ПЕЧЕНЬЯ.

ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА



ВОДИТЕЛЬ ИДЕАЛ

В ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ПОДАРКЕ ВАЖНА УПАКОВКА. ЭТОМУ НАУЧИЛ ФРАНЦУЗСКИЙ ДОМ ГАУСНОН, КОТОРЫЙ КАЖДЫЙ ГОД ПОД РОЖДЕСТВО ВЫПУСКАЕТ НОВУЮ ПОДАРОЧНУЮ УПАКОВКУ

СЪЕДОБНАЯ ТРАДИЦИЯ Собственно традиция делать гастрономические подарки существовала в России много лет. В дореволюционные времена полагалось преподносить, например, дичь (некоторые не брезговали присылать друзьям и молочных поросят из собственных угодий) или небольшой винный погребок. Погребок, он ведь только для проформы назвался винным, на деле в нем было много выпивки, причем, разнообразнейшей.

Там находилось место и простонародным, зато полезным оздоровительным настойкам, вроде жестокой 50-градусной хреновухи или более дружественной 43-градусной грушовки или сливовицы, чей градус иногда предательски падал до 38 оборотов. Конечно же, благородные французские вина со всевозможными коньяками и арманьяками также присутствовали в подарочном погребок. Позднее, с развитием винодельных угодий князя Льва Голицына в Крыму, не грех было преподнести другу и отменного мускатовского портвейна (например, легендарный «Мускат Белого камня») или шампанского из Нового Света.

Две русских революции, Февральская и Октябрьская, нарушили эту традицию дарить вкусную еду и хорошую выпивку. Гастрономические подарки, пережитки буржуазного прошлого, еще попытались как-то реанимировать в короткую эпоху нэпа, когда в моду вошел подарок вроде коробки хороших папирос, но в целом их судьба была решена.

Однако в послевоенное время гастрономические подарки вновь подняли голову, вновь встали с колен. Причиной ренессанса стал дефицит и система «заказов». Палка копченной саялами, черная, с золотой отделкой банка шпрот из Латвийской ССР, «чай со слонем», плавленый сыр Viola в круглых пластмассовых баночках — это были скромные гастрономические советские подарки. Другое дело, предмет голодных мечтаний — номенклатурная банка крабового мяса или же банка черной икры (или, ладно, пускай будет хоть красной). Или бутылка хорошего шампанского (как и сегодня, и тридцать лет назад ценили «сухое», «брют»). Плюс шоколадные конфеты.

Кстати, гастрономический подарок был не частным делом, а вполне официальным. Так, под Новый год на детских елках в СССР дети получали от партии и правитель-



ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПРЕЗЕНТ ДЛЯ ЖЕНЩИН — АРОМАТИЗИРОВАННЫЙ ЧАЙ, ШОКОЛАД, ШАМПАНСКОЕ И МЯГКАЯ ИГРУШКА

ства именно съедобные дары. Особенно в этом отношении отличались самые наваристые Кремлевские елки. В пластмассовых коробках в форме куска кремлевской стены или Спасской башни ребенок, высидевший дурацкое представление с новогодними космонавтами в КДС, мог найти дефицитные конфеты. Это были роскошный и неразгрываемый «Грильяж», более мягкая «Белочка», толстый

«Мишка на Севере», подозрительный с точки зрения зависти, но очень вкусный «Радий», плюс россыпи сухих ирисок, а также вафли и мандарины.

Не отставали от своих детей и советские взрослые. Так в самом главном новогоднем фильме «Ирония судьбы, или С легким паром» герой Александра Ширвиндта в последние минуты усиленно бежит вдоль опустевших улиц



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

УПАКОВКА ДОМА OLIVER СОЗДАНА СПЕЦИАЛЬНО К НОВОГОДНИМ ПРАЗДНИКАМ — ДЛЯ ЧАЯ, БИСКВИТОВ И ШОКОЛАДНЫХ КОНФЕТ

ных прилавков в поисках заветной бутылки шампанского. Слава богу, он уже успел купить марокканские мандарины, таким образом, половина стандартного гастрономического подарка эпохи застоя у него уже есть.

Голодные годы становления демократии опять внесли коррективы — в начале 1990-х годов в гости можно было ходить с талонами на сахар. Кто не курил сигарет, дарил другим свои талоны на табак. Были также талоны и на водку, но чтобы кто-то из моей семьи или просто знакомых эти драгоценные чеки на выпивку кому-то подарил, — таких случаев я что-то не припомню.

В начале трудных и шальных 1990-х тоже дарили съедобные подарки. Например, картошку, огурцы, помидоры и кабачки с собственных огородов. Моя семья в 1991 году развела на даче кроликов — сначала просто из развлечения. Но зимой 1991-го, когда, спасибо партии и правительству, даже в Москве решительно нечего было есть, кроме морской капусты, наших кроликов пришлось убить, замариновать, а розовое мясо расфасовать по стеклянным банкам. И под Новый, 1992-й, год мы отправились в гости к друзьям с пятилитровой банкой с мясом маринованного кролика. Какой уж тут фуа-гра, как говорится, не до жиру.

А собственноручно маринованные грибы, собранные в Подмосковье, — отличная, право слово, закуска под водку, купленную в страшной давке по талонам. Ну и, конечно, самым радикальным гастрономическим подарком в начале 1990-х можно было считать бутылку голландского спирта «Рояль». Радикально — но зато сколько литров водки из одного такого «Рояля» можно было сочинить.

Потом, когда с едой в стране как-то стабилизировалось, гастрономические подарки вновь утратили свое магическое очарование. В моду вошли предметы luxury, и вот мы усиленно дарили кошельки, шарфы, ремни, ручки с зажигалками, духи, помаду, хрустальные пепельницы, какие-то глобусы, инкрустированные поделочными камнями, рамки и альбомы для фотографий. И как-то в голову не приходило прийти в гости с бутылкой хорошего вина или коньяка, с головкой французского сыра или с банкой хорошего чая. Еда тогда была каким-то обыкновенным естественным процессом, а вовсе не значительным ритуалом, от которого только и нужно, что получать удовольствие.

ПОДОБНЫЙ СУНДУК ПОД НАЗВАНИЕМ «ВСЕЛЕННАЯ ВКУСА» ОЦЕНИВАЕТСЯ В €7 ТЫС. ЦЕНА ВЫСОКАЯ, ЗАТО В СУНДУКЕ ЕСТЬ ВСЕ

ВИТРИНА



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ТРЕНД СЕЗОНА — МИКШИРОВАННЫЕ ПОДАРКИ. ЦВЕТЫ И СЪЕДОБНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ — ШОКОЛАД, ПЕЧЕНЬЕ, ПАЛОЧКИ КОРИЦЫ, ЧАЙ И ВАФЛИ

Потом нам рассказали, что гастрономические подарки нужны, они важны, они стильные и самые что ни на есть на свете буржуазные — итак, в 2004 году на Тверской-Ямской открылся магазин подарков и деликатесов Fauchon. Это был сначала сущий праздник, пиршество, но только вряд ли для живота. Дело в том, что (вот, правда, странность) все эти деликатесы, чай, печенье, засахаренные насмерть фрукты, цукаты, орехи, кофе и иная бакалея даже не радуют глаз. И ровным счетом никакого аппетита. Словно это не «живые» конфитюры, джемы, орехи, цукаты, банки с фуа-гра, а какие-то музейные экспонаты, только и всего.

И вот он перед нами был один такой на всю столицу — весь в гламурном розовом убранстве, модный, сверкающий от собственной важности магазин гастрономических подарков и деликатесов. И все, кто знал и другие на этой планете «Фощоны», например, исторический магазин на парижской площади Мадлен, надували губы и важно разглагольствовали, что, дескать, выбор в Москве неинтересный, и, вообще, скоро здесь будет конкурент Hediard, а там и засахаренные по-иному фрукты, и чай, и конфитюры, и сыры с чем хочешь. Была даже такая легенда — мол, Fauchon для глупых



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ПОДАРОК ДЛЯ ЛЮБИМОЙ БАБУШКИ — ЧАЙ, КЕКС И ПО ЖЕЛАНИЮ ДАЖЕ МАННАЯ КАША

НАТАЛЬЯ КОФФ, РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА КОРПОРАТИВНЫХ ПРОДАЖ «ГЛОБУС ГУРМЭ»:



— В последние три года гастрономические подарки стали гораздо разнообразнее. Причем случаются даже экзотические заказы. Например, один замечательный внук заказал для своей любимой бабушки на Новый год в качестве гастрономического подарка манную кашу с малиновым вареньем. К этой самой каше он выбрал цве-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ФРУКТЫ, ЯГОДЫ, СОКИ В СТЕКЛЯННЫХ БУТЫЛКАХ И МЯГКАЯ ИГРУШКА — ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОДАРОК ДЛЯ РЕБЕНКА



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ПОДАРОЧНЫЕ КОРОБКИ НЕУНАУС НАПОМИНАЮТ КОРОБКИ ДЛЯ ЕЛОЧНЫХ ИГРУШЕК

модников, а вот Hediard для ценителей. Но, увы, не помогло — и вот помпезный французский Fauchon закрылся, уступив свое место обыкновенной, как головка сыра, итальянской пиццерии.

Хотя Fauchon научил всех, надо сказать, многому. Например, тому, что гастрономические подарки есть, они занимают немаловажное место среди общей массы подарков. Что дарить гастрономические презенты — это красиво и правильно. Что важно подбирать их с толком: вино — к сырам, а к сырам — конфитюры или хлеб, или орехи. К фуа-гра нужно брать сотерн, что чай стоит дарить не какой-нибудь, а в соответствии с сезоном. Легкий зеленый — лучше в преддверии лета, тяжелый черный, с полезными травами — перед наступлением зимы.

И еще очень важный момент, которому научил нас Fauchon — как важен внешний вид, оформление гастрономического подарка. Что-то, а вот искусство упаковки в Fauchon было как раз в порядке — можно было задействовать и большие, нарядные розовые коробки, перевязанные розовой же лентой, гремящие конфетами железные банки в духе ретро, и хрустящие глянцевые пакеты. И еда, пускай даже и такая подарочная, доказала, что может быть ритуалом и удовольствием, причем не только в дорогих ресторанах, но и в собственном доме или же в доме друзей.

ПОДАРОЧНЫЙ УЖИН Сегодня без гастрономических подарков мы не можем себе представить ни именин, ни дня рождения и уж тем более Нового года с Рож-

точный чай с бутонами роз и цветами апельсина и цветочный же мед.

Мед — это очень верный подарок для Нового года. У нас есть очень много сортов: грецисный, каштановый, лавандовый. Это полезный и здоровый подарок. Как и чай — есть много праздничных и рождественских смесей.

Вообще, сейчас в моде именно свежесть и экологичность гастрономического подарка. Почти никто не выбирает только лишь фасованные подарки, как это было, например, в эпоху Fauchon. Сегодня обязательно должен быть какой-нибудь свежий акцент. Сыр, паштет, колбаса, свежие соки, ягоды, кстати, в большой моде. Просто большой красивой ко-

робки конфет, упаковки дорогого чая или баснословно дорогой бутылки коньяка сегодня недостаточно.

Год назад мы видели фантастическую моду на съедобные подарки советского типа. Старые добрые вещи: икра, камчатские крабы, мандарины, водка и даже ананас. То есть принцип был тот же, что и 30 лет назад, но только брэнды, конечно, совсем другие. Дорогие, я хочу сказать.

Мода на гастрономические презенты есть. Так, например, еще четыре года назад мы в некотором роде совершали путешествия по миру деликатесов. Только знакомились с ними именно как с домашней едой, а не как с дорогими блюдами из ресторана. Очень были модны француз-



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

ДЕЛИКАТЕСНЫЙ ПОДАРОК — ВСЕ ЛУЧШЕЕ ИЗ СЫРНОЙ И МЯСНОЙ ВИТРИНЫ



ВАЛЕРИЙ МЕЛЬНИКОВ

«СОВЕТСКИЙ» ПОДАРОК — ЭЛЕМЕНТЫ ОСТАЛИСЬ ПРЕЖНИМИ, НО БРЭНДЫ СТАЛИ ЗНАЧИТЕЛЬНО ДОРОЖЕ

деством. Во всех гастрономах «Гурмэ» уже открылись специальные подарочные корнеры. Специалисты гастрономов помогут подобрать или составить съедобный подарок, а также его хорошенько и красиво упаковать.

Более того, как мы уже сказали выше, в сфере гастрономических подарков сегодня уже есть своя мода. Так, например, в прошлом году большой популярностью пользовались подарки в советском номенклатурном стиле. Но-стальгически настроенные граждане просили составить приблизительно такой комплект — бутылка коньяка, бутылка шампанского, бутылка водки (как правило, это Veluga, Imperia, Kaufmann), плюс банка маринованных огурцов с маринованными же помидорами, банка икры и банка камчатских крабов, чем больше банка, тем лучше. А также мандарины. И в довершение всей конструкции — его величество ананас, предмет желаний советского времени. Разумеется, по большей части такие подарки требовали в гастрономах «Гурмэ» взрослые солидные мужчины.

Традиционным подарком остается «Французский презент». В классическом виде это бутылка сотерна и фуа-гра. Формула такова, однако при желании сотерн можно заменить на шампанское. «Французский презент» появился и получил популярность еще во времена работы Fauchon.

«Итальянский презент» постепенно отбирает у «Французского» преданных поклонников. Классический гастрономический подарок итальянского типа выглядит так: паста в компании с редким уксусом. Уксусы ведь тоже бывают совсем непростые, у них, как у коньяков и вин, тоже бывает мно-

гие наборы. Потом их сменили итальянские подарки, в которые входили пасты, соусы и уксусы.

Сегодня каждый уже выбирает по вкусу. Фанаты итальянской еды покупают сыры, французской — сыры или паштеты. Подарок ведь тоже идет от привычки что-то есть каждый день. Хотя сезонные подарки также есть.

Что касается цен на гастрономические подарки, то у нас в «Глобус Гурмэ» цена стартует со €100. Самый дорогой подарок из тех, что мы сделали, стоил €7 тыс. Это был большой деревянный сундук (мы назвали этот подарок «Вселенная вкуса»), буквально доверху набитый выпивкой и деликатесами. В сундуке было несколько



ФОРМУЛА ТРЕХ С — КОФЕ, КОНЬЯК, ШОКОЛАД — ПОЗВОЛИТ СДЕЛАТЬ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ПОДАРОК ЕВРОПЕЙСКОГО ТИПА

голетняя выдержка. Сейчас в гастрономах «Гурмэ» представлено много уксусов с выдержкой от 12 до 75 лет. Сюда можно добавить баночку вяленых томатов или соус песто.

Гастрономические подарки «национальных окрасов» логично продолжают «Голландским презентом» — это пиво с головкой голландского сыра. «Немецкий» похож на «Голландский» — это тоже пиво, но не с сыром, а с окороками и колбасами. В «Бельгийском презенте» тоже будет пиво (бельгийское, смешанное с фруктовыми сиропами), а вместо сыра пойдет паштет. «Английский презент», как правило, антиалкогольный — печенье, бисквиты, чай. В большинстве случаев такие национальные гастрономические дары заказывают сотрудники иностранных компаний, работающие в Москве. Правда, это не относится к «Французским» и «Итальянским» презентам — кухни этих стран в России любимы и считаются деликатесными.

Детские гастрономические подарки раньше были востребованы весьма незначительно — родители предпочитали дарить игрушки или, на худой конец, книжки. Сегодня детский гастрономический подарок набирает популярность. Однако если кто-то думает, что детский съедобный подарок представляет собой огромный шоколадный торт с цукатами и орехами, то он ошибается. В моде сейчас — экология, свежесть и усиленная защита от всяких вредных микробов и вирусов. Поэтому стандартный гастрономический «Детский подарок» — это свежие соки, фрукты, немного сладостей, цветочный чай и игрушка. Но соки и фрукты — на первом месте, и только потом идут сладости.

Вслед за популярностью детских подарков появились и съедобные презенты для старшего поколения. Они предназначены для бабушек и дедушек. В такой подарок входят мед, травяной или цветочный чай, пти-фуры, кексы или печенье.

Женские гастрономические подарочные линии — это белое или розовое вино, цветочный чай (лепестки роз, лаванды — тренд этого сезона), печенье, а также особенный букет. Изобретение «Глобус Гурмэ» — в букет из живых цветов (чаще всего хризантем) включены шоколадные фигурки, палочки корицы, конфеты в нарядных обертках и даже упаковки с чаем. Плюс мягкая игрушка.

Гурманские подарки сегодня состоят из сплошных деликатесов. Причем дарят все — паштеты, мясные рулеты, сыры, консервированную птицу, консервированные трюфели. К ним в подарочные комплекты идут, например, различные масла и уже упоминавшиеся уксусы с большой выдержкой. Комплект украсят и дорогие вина, арманьяки и коньяки. ■

сорта чая и кофе, шоколадные конфеты, кексы, большой рождественский пудинг, марципаны, каштаны в глазури и в сиропе. Плюс целый ряд деликатесов: сыры, колбасы, окорока, хамоны. И, конечно же, море выпивки — по бутылке коньяка, водки, вина красного и белого, шампанского и виски. И свежеевыжатые соки.

В Европе существуют определенные схемы гастрономических подарков. Это три С — кофе, коньяк, шоколад (все эти слова, например, на французском языке начинаются с буквы «с») — или четыре С, когда к этим элементам добавляется еще и сигара. Мы, конечно, тоже предлагаем подобные комплекты. Это классика жанра, беспроигрышный вариант.

ВИТРИНА

«ВСЕМ НЕОБХОДИМЫ НЕ УПАКОВАННЫЕ В ФОЛЬГУ СЛАДОСТИ, А ПРОСТЫЕ СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ»

МАГАЗИНЫ «ГЛОБУС ГУРМЭ» БОЛЬШЕ ВСЕГО ПОХОЖИ НА ВЕЛИКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ОТДЕЛ СТАРЕЙШЕГО ПАРИЖСКОГО УНИВЕРМАГА VON MARCHEE, ЧТО НА ЛЕВОМ БЕРЕГУ СЕНЫ. ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР «ГЛОБУС ГУРМЭ» АНДРЕЙ ЯКОВЛЕВ И НЕ СКРЫВАЕТ, ЧТО ЗА ОБРАЗЕЦ СОВРЕМЕННОГО МОДНОГО ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО МАГАЗИНА ИМ БЫЛ ВЗЯТ ИМЕННО VON MARCHEE. БОЛЕЕ ТОГО, ОН УВЕРЕН, ЧТО КОНЦЕПЦИЯ «ГУРМЭ» ИМЕЕТ ШАНСЫ ПОБЕДИТЬ НЕ ТОЛЬКО В МОСКВЕ И ДРУГИХ РЕГИОНАХ РОССИИ, НО ДАЖЕ В ЛОНДОНЕ.

BUSINESS GUIDE: Господин Яковлев, когда и почему появился проект «Глобус Гурмэ»?

АНДРЕЙ ЯКОВЛЕВ: Именно как проект «Глобус Гурмэ» стартовал в конце мая 2004 года. Если мне не изменяет память, то первый рабочий день у нас всех был 18 мая 2004 года. Через год 23 июня мы открыли наш первый магазин «Глобус Гурмэ» в торговом центре «Гименей». Сегодня у нас семь магазинов в Москве и один в Санкт-Петербурге. Еще недавно там было два «Глобуса», но один мы вынуждены были закрыть, так как не очень правильно рассчитали место. В Москве у нас сейчас есть магазины в центре, на Рублевке, в Западном и Северо-Западном округах. Пока мы еще не открыли «Глобусы» на юге и на востоке столицы — нам кажется, что жители там еще пока не готовы воспринять наш проект, но я думаю, что мы сделаем это в течение двух лет. Причины появления «Глобуса» очень просты: мы собрались вместе, чтобы сделать магазин для себя самих. Знаете, многие так обычно открывают дорогие рестораны — для себя, чтобы было где встретиться с друзьями. А мы для себя открыли продуктовый магазин премиум-класса.

BG: Вы несколько раз сказали слово «мы», а кто это — мы?

А. Я.: Мы непубличная компания, и это непубличные капиталы. Но контрольный пакет принадлежит Льву Хасису. Компания, которая управляет «Глобус Гурмэ», называется Столичная торговая компания.

BG: В ваших рядах состоял когда-то и известный ресторатор Аркадий Новиков?

А. Я.: Да, это было партнерство между Львом Хасисом и Аркадием Новиковым, но весной этого года господин Новиков вышел из игры.

BG: В чем концепт «Глобус Гурмэ»? Что отличает ваш магазин от «Азбуки вкуса», которая, насколько я знаю, следует за вами по пятам?

А. Я.: «Азбука вкуса» — очень хороший супермаркет. Очень высокого класса, один из лучших в Европе. Я могу вам это точно сказать, поскольку я сам когда-то работал в «Азбуке». «Гурмэ» — это не супермаркет, а магазин премиум-класса. Концепт магазина в том, чтобы он не был похож на привычный супермаркет. Сейчас людям нужна свежесть. Ритм жизни совершенно другой, всем важна экология, свежая подача продуктов, люди не хотят больше видеть упакованные по самые уши продукты. И мы построили свой концепт именно на чистых открытых пространствах, на максимальном наличии свежих групп с максимально возможными эксклюзивными продуктами предложениями. И, подчеркну, экология и свежесть продукта и совершения покупки — вот что главное для нас.

ГАСТРОНОМЫ «ГЛОБУС ГУРМЭ»

- Ул. Большая Якиманка, 22
- Ул. Новый Арбат, 19, стр. 1
- «Жуковка Гурмэ Гастроном» — ТЦ «Жуковка Плаза», Московская обл., Одинцовский р-н, дер. Жуковка, 186
- «Жуковка Гурмэ Базар» — ТКЦ «Базар», Московская обл., Одинцовский р-н, дер. Жуковка, 201
- «Барвиха Luxury Village», 8-й км Рублево-Успенского шоссе
- Ул. Покровка, 2
- Ленинградское шоссе, 112
- «Времена года», Кутузовский просп., 48



ГРИГОРИЙ СЫСЕНКО

BG: Каков потенциал в Москве для магазинов «Глобус Гурмэ», сколько их нужно столице?

А. Я.: В Москве еще можно открыть от 15 до 20 магазинов, и наша целевая аудитория способна будет легко их переварить. В следующем году у нас в планах открыть четыре или даже пять магазинов «Глобус Гурмэ». В феврале мы откроем «Глобус Гурмэ» в ЦУМе, это очень верное место для нас.

BG: Кого вы считаете целевой аудиторией «Глобус Гурмэ»?

А. Я.: Я должен сказать, что мы не ведем обычные социологические расчеты, которые бы вычисляли и подсчитывали нашу целевую аудиторию. Знаете, есть такая обычная процедура — возраст, пол, образование, уровень доходов. Нашим потенциальным клиентом может быть любой человек, которому небезразличны продукты, которому не все равно, что он ест и где он покупает еду. Я отлично понимаю, что когда человек впервые попадает к нам в магазин, ему может показаться, что у нас вся продукция стоит безумных денег. Это не правда. Совершенно неверно думать, что «Гурмэ» — это продуктовый магазин для богатых людей. Я иногда сам наблюдаю, как наш персонал, наши сотрудники после окончания своей смены возвращаются в торговый зал и покупают в «Глобус Гурмэ» продукты для себя и своей семьи. Ведь их нельзя отнести к богатым людям. Есть и другие примеры. Мне недавно рассказали об одной пожилой женщине, которая раз в несколько месяцев при-

ходит в «Глобус Гурмэ» в центре «Гименей» и покупает продукты. Это учительница французского языка, она много раз была во Франции и привыкла к определенной еде, к деликатесам, например к очень хорошим сырам. Ясно, что эта женщина не состоятельный человек, она не может позволить себе каждый день приходить в «Гурмэ». Но ей иногда хочется себя побаловать, что она и делает. Кстати, о ее истории мы узнали очень просто: при покупке в «Глобусе» она предъявляет социальную карту москвича.

BG: Какой у вас средний чек и какой он, к примеру, в той же «Азбуке вкуса»?

А. Я.: Наш средний чек — это 2 тыс. рублей. В «Азбуке», насколько я знаю, примерно 1,3 тыс. рублей. Но это не значит, что наши продукты какие-то особенные по ценам или у нас представлены только исключительно дорогие бренды. Это не так. У нас есть, например, бренд «Домик в деревне». Это демократичный бренд, и его можно встретить в «Перекрестке», в «Седьмом континенте». Но я-то сам знаю, что «Домик в деревне» — это очень хорошие молочные продукты. Почему же их не должно быть у нас? Конечно, у нас есть и эксклюзивные бренды — чая, печенья, джема. И вот они стоят дорого.

BG: Как вы находите поставщиков?

А. Я.: Существуют самые разные пути. Во-первых, на специализированных гастрономических выставках. Во-вторых, мы много ищем в интернете и читаем западные гастрономические издания. В-третьих, личный опыт. Когда я путешествую, я обязательно обращаю внимание на продукты, которые меня окружают: на воду, на вина, на сыры, колбасы, пасту. В путешествиях мы берем координаты, списываемся с производителем. Иногда бывает, что договориться очень трудно. У нас была примечательная история с одним итальянским поставщиком. Девять месяцев мы вели безрезультатные переговоры, все время что-то не так. В итоге мы решили пригласить их в Москву. Они приехали, все посмотрели — наш город, нашу ресторанную жизнь, магазины «Глобус Гурмэ», и мы тотчас же подписали контракт. Просто у них было какое-то допотопное представление о России и о Москве, как будто здесь до сих пор ходят по улицам медведи и все повально пьют водку. Так что иногда нам приходится ломать стереотипы.

BG: При создании первых магазинов «Гурмэ» вас кто-нибудь из западных коллег — потенциальных поставщиков консультировал?

А. Я.: Конечно. Я хочу сказать, что наш «Глобус Гурмэ» — это не велосипед. Мы ничего сами не изобретали, мы просто все внимательно посмотрели на Западе — парижские, миланские, лондонские продуктовые магазины, магазины

в Вене — и сделали свой собственный в Москве. Я лично больше всего люблю продуктовый Bon Marché в Париже, и человек, который создавал его, много раз консультировал и нас. Мне также нравится и Lafayette Gourmet.

BG: Есть ли у вас планы работать в регионах?

А. Я.: Да, мы будем работать в ближайшее время в регионах по франчайзинговой схеме. Пока на повестке дня 15 магазинов. О двух я могу сказать точно: это будут «Глобус Гурмэ» в Уфе и в Красноярске.

BG: А Восточная Европа вас не интересует, например Прага или Берлин?

А. Я.: У нас есть международные амбиции. Но я бы говорил в данном случае скорее о продуктовом магазине в Лондоне, чем в городах Восточной Европы.

BG: Какие гастрономические тренды вы считаете существенными? Например, вы разделяете точку зрения многих ресторанных критиков о том, что публика устала от ресторанов и теперь модно готовить дома?

А. Я.: Я бы не стал говорить столь однозначно, что, мол, сейчас наступает какой-то трагический финал всей ресторанной жизни. Но, с другой стороны, нельзя же каждый день бывать в ресторанах! Многие от этого сейчас и правда устали. В качестве центрального тренда я бы назвал и окончание великой эпохи старых гастрономических бутиков, таких как, например, дом Fauchon. Финал виден не только у нас в Москве — как вы знаете, столичный Fauchon закрылся, — но и во всем мире. И сам Fauchon даже у себя на родине, в Париже, сейчас меняется; главный магазин на площади Мадлен перестраивается и станет в будущем другим. Это связано как раз с тем, о чем я уже говорил раньше. Неинтересны сейчас публике продукты, которые выглядят как подарки. Ведь концепция Fauchon в первую очередь и строилась на гастрономических подарках — изящных, блестящих, отлично упакованных, но все-таки подарках. А подарки имеет смысл покупать три раза в год — на праздники. А есть каждый божий день, спрашивается, что? Засахаренные конфеты? Ритм жизни сейчас уже не тот, и всем необходимы не упакованные в фольгу сладости, а простые свежие продукты.

BG: Чем будет отличаться «Глобус Гурмэ» в новом центре «Времена года»?

А. Я.: Да, наш новый магазин — это в своем роде квинтэссенция концепта и стиля «Гурмэ». Это не просто продуктовый магазин, но и зона гастрономического отдыха, времяпрепровождения, а также дегустаций. Бары воды, шампанского, рыбный бар плюс наличие гардероба — все это и есть «Глобус Гурмэ» на очередном витке своего развития.

Интервью взяла ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

СТОЛИЧНАЯ ТОРГОВАЯ КОМПАНИЯ

ООО «Столичная торговая компания» является оператором сети гастрономов премиум-класса «Глобус Гурмэ». В настоящее время проект «Глобус Гурмэ» представлен семью гастрономами в Москве и одним в Санкт-Петербурге. Компания была основана в 2004 году. Гастрономы «Глобус Гурмэ» представляют новый формат магазинов, отличающихся разнообразным ас-

сортиментом свежих продуктов (овощи, фрукты, мясо, птица, рыба, сыры, мясная и рыбная гастрономия, хлеб и свежая выпечка), готовых и полуготовых блюд ресторанного уровня, а также деликатесов со всех уголков мира. Ассортимент гастрономов насчитывает более 12 тыс. наименований товаров, треть из которых составляет эксклюзивная продукция мировых брендов,

таких как Hediard, Fauchon, Fortnum & Mason. «Глобус Гурмэ» работает более чем с 500 поставщиками, к которым предъявляются самые высокие требования по перевозке и хранению продуктов. Несмотря на относительную молодость СТК, авторский проект «Глобус Гурмэ» уже занимает 15-е место в рейтинге лучших гастрономов мира, составленном экспертами английского журнала The Grocer в 2006

году. Кроме того, «Глобус Гурмэ» отмечен высшей московской ресторанной премией «Лавровый лист» в 2006 году.

КОММЕРСАНТЬ
АВТОПИЛОТ

12

DVD
В ПОДАРОК

FERRARI F430
SCUDERIA
ALFA ROMEO 8C
COMPETIZIONE

СОБЕРИ КОЛЛЕКЦИЮ АВТОПИЛОТ-РЕТРО!
ЛУЧШИЕ ФИЛЬМЫ XX ВЕКА НА DVD
В КАЖДОМ НОМЕРЕ ЖУРНАЛА
«КОММЕРСАНТЬ АВТОПИЛОТ»!

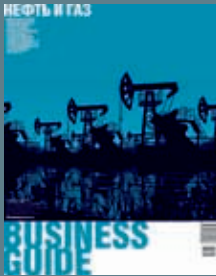
ФИЛЬМ «ВЕЛИКИЙ РУПЕРТ» С ЖУРНАЛОМ «КОММЕРСАНТЬ АВТОПИЛОТ» №12

В ПРОДАЖЕ
С 1 ДЕКАБРЯ



ТЕМАТИЧЕСКИЕ
СТРАНИЦЫ
ГАЗЕТЫ

Коммерсантъ



**ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА
ПЕРЕДОВИКИ ПРОИЗВОДСТВА
СМЕЖНИКИ
ИНВЕСТОРЫ
КОНКУРЕНТЫ
АДМИНИСТРАТИВНЫЙ РЕСУРС**



**BUSINESS
GUIDE**