БЕНЕФИС ШАМПАНСКОГО

ШАМПАНСКОЕ MOET & CHANDON, ИМЕННОЙ БАР КОТОРОГО БЛИСТАЕТ ЧЕРНО-СЕРЕБРИСТЫМ ХАЙ-ТЕКОВСКИМ ИНТЕРЬЕРОМ В «ГУРМЭ» В ЦУМЕ, МОЖНО СМЕЛО НАЗВАТЬ РУССКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ НАПИТКОМ. ВЕДЬ ВПЕРВЫЕ MOET & CHANDON ВЕСЕЛО ЗАБУЛЬКАЛО В РУССКИХ ЖЕЛУДКАХ ЕЩЕ В 1762 ГОДУ. ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Бар шампанского — это концептуально необходимая для гастрономов «Глобус Гурмэ» вещь. Любители веселой парижской жизни могли познакомиться с таким специализированным заведением, как бар именного шампанского, в гастрономе «Гурмэ» во «Временах годах», который открылся в конце прошлого года в середине Кутузовского проспекта. Игристый эксперимент оказался более чем удачным, почти любой посетитель того «Глобуса Гурмэ» между сырами, мясом, рыбой и овощами все же позволил себе пропустить бокальчик. Более того, были отмечены случаи, когда клиенты (впрочем, в большей степени это касалось дам) специально заходили в «Гурмэ», чтобы припасть там к исцеляющему напитку. И поверьте, там было к чему припасть — линейка Moet & Chandon в «Глобусе Гурмэ» не уступала ассортименту многих дорогих ресторанов и даже превосходила его.

Бар Moet & Chandon организован до смешного просто — задняя стенка, привлекающая внимание даже от далекого колбасного ряда. Стенка, словно занавес в сказочном театре, украшена крохотными звездами, новым символом Moet & Chandon. Блестящая футуристическая стойка. Ультрафутуристические черные барные стулья на высоченной тонкой ножке, которым мог бы позавидовать даже Пьер Карден, создатель космического стиля в интерьере и fashion-дизайне. Словом, модное место.

С одной стороны, бар шампанского — это вещь и веселая, и гламурная. У скользкой стойки можно собраться компанией или же прийти эдакой романтической парой; разумеется, здесь с радостью привечают и помешанных на пузырьках одиночек.

С другой стороны, бар Moet & Chandon играет и важную имиджевую роль. Ведь гастроном, какого бы «премиума» он ни достигал, все равно остается магазином, местом торговли. То есть местом немного обезличенным, работающем по старой марксистской формуле «товар-деньги-товар».

Бар шампанского словно бы освобождает гастроном от его неизбежных торговых пут, делая его по сути дела клубом. Вернее, даже не клубом, а большим чилаутом. Только вместо привычных для чилаута каких-нибудь музыкальных ламп, мебели или стоек ди-джея здесь — прилавки со свежими экзотическими соками или витрины с эксклюзивной минеральной водой. И конечно, стойка с блестящими ведрами, доверху наполненными льдом. И потолок с подвешенными бокалами. Примечательно, что ведра не пустуют — из них заманчиво выглядывает серебристая фольга пробки. Как не пустуют и бокалы.

Именно бар шампанского способен сделать гастроном местом встречи, причем не деловой — мы имеем в виду «деловую» встречу с необходимыми для жизнедеятельности продуктами. Благодаря шампанскому — этому самому соку французской гастрономии, легендарному напитку удовольствия и наслаждения, обычный гастроном превращается в место приятных раздумий, романтических встреч и глянцевого шика. ■

КОНЬЯЧНАЯ КУЛЬТУРА

БАР РАРИТЕТНЫХ КОНЬЯКОВ HENNESSY В «ГЛОБУСЕ ГУРМЭ», К СОЖАЛЕНИЮ, НЕ ИМЕЕТ КАМИНА. А КАМИН БЫЛ БЫ ТАК КСТАТИ! КОМПОЗИЦИЯ С КАМИНОМ СДЕЛАЛА БЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПРОСТРАНСТВО ДОМАШНИМ. ГРУСТЬ, ВПРОЧЕМ, МОЖНО УТОЛИТЬ КОНЬЯКАМИ. КОЛЛЕКЦИЯ В БАРЕ ВЕСЬМА ДОСТОЙНАЯ. ЕКАТЕРИНА ИСТОМИНА

АЛЕКСЕЙ КУДЕНКО

Как и у бара шампанского, как и у Ice Bar имени Kauffman, у бара раритетных коньяков Hennessy в «Гурмэ» тоже есть своя функция, своя роль. Если водка — это тусовка, а также эффектное рискованное приключение, а шампанское — это гламур и вечный fashion-праздник, то коньяк служит аллегорией дома. Что, на наш взгляд, очень правильно. Ведь гастроном есть заведение публичное, глубоко и безраздельно общественное, и бесценное домашнее настроение здесь обычно почувствовать трудно. А вот бар Hennessy как раз и дает нужное тепло.

Коньячный бар Hennessy имеет ту же конструкцию, что и бар шампанского Moet & Chandon, расположенный по соседству. Задняя стенка землисто-зеленого цвета, с «прорезанными» окошками, маленькими витринами, взятыми в краснокирпичные рамки. Такая гамма выбрана не случайно. Задняя стенка бара напоминает стену во французском охотничьем домике, выкрашенную в зеленый цвет или обитую однотонной тканью. А вот рамки-витрины, в которых выставлены самые раритетные и дорогие коньяки Hennessy, похожи на настенные картины — сценки из охотничьей жизни. Разумеется, в баре есть и стойка, выкрашенная в тон задней стенки, и барные стулья. Стулья вовсе не футуристические, какими мы могли их увидеть в баре Moet & Chandon. Напротив, это круглые кожаные пуфы, символизирующие простоту, добротность и надежность. В своем роде любимое и единственное домашнее кожаное кресло, но только на длинной металлической ножке. В ассортименте бара Hennessy — только раритетные коньяки, цены совсем немалой.

Важный вопрос — можно ли считать коньяк русским алкогольным напитком (все бары, а также кафе в «Глобусе Гурмэ» в ЦУМе объединены русским сюжетом) — должен быть решен положительно. Коньяк в Российской империи появился сразу же после того, как появилась сама империя,— в первой половине XVIII века. Завозили напиток, конечно же, французы, «расквартированные» при российском дворе. Наиболее знаменитым «дегустатором» французских коньяков в России считается маркиз Жак де Шетарди, посланник французского двора и известный интриган (в фильме «Гардемарины» его роль исполняет вечный «мушкетер» Михаил Боярский).

Впрочем, русские люди тоже внесли свой вклад в великую коньячную культуру. Например, знаменитый метод закусывания коньяка кусочком лимона — это истинно русское изобретение. На этот счет существует и специальная легенда. Якобы русский император Александр III (самый пьющий император из всех русских правителей, ему приписывают изобретение плоской, «незаметной» фляжки, которая носится в голенище сапога) пил себе коньяк. И закусывал по науке — плиткой шоколада. Рюмка шла за рюмкой. Но, в конце концов, император поперхнулся, стал страшно кашлять. Вокруг были гости, нужно было как-то выходить из положения. Тогда Александр III схватил первое, что ему попалось под руку,— кусочек лимона с чайной тарелки. Поданные приметили, стали подражать. Во Франции и сегодня этот метод закусывания коньяка куском лимона называют русским. ■