

КУЛИНАРНЫЕ СЕЗОНЫ С КАЛИФОРНИЙСКОЙ АВТОРСКОЙ КУХНЕЙ

познакомился Егор Апполонов



Отеľ расположился
на Wilshire Boulevard, в самой
светской части Лос-Анджелеса

Мраморная говядина кобэ из префектуры Когашима поддалась ножу легко, как будто это была и не говядина вовсе, а брусок свежайшего сливочного масла. Бока японскому деликатесу подпирали стейк «Нью-Йорк» из Шейк Ривер и стриплоин «сухой» выдержки из штата Небраска. На соседней тарелке рассыпалась веером зеленая спаржа, обильно политая пряным оливковым соусом. Чуть дальше – картофельное пюре, взбитое до консистенции йогурта. Уравновешивал композицию бокал перченого шпиза, приютившийся левее блюда со стейками.

Только не подумайте, что я страдаю обжорством. Просто в калифорнийском ресторане CUT иначе ужинать не получается. Вроде бы и хочется заказывать умеренно. Вроде бы ты все так и делаешь. Но в конечном итоге стол все равно переполнен тарелками, тарелочками и кувшинчиками, большинство из которых – это овощные комплименты от шефа, разномастные соусы, «амюз буши» и прочие не запланированные сценарием деликатесы.

Порции огромные, и, несмотря на промышленные масштабы потребления мяса в этой ресторации (до трех тонн отборной говядины в месяц), качество стейков не вызывает никаких нареканий. Тут стоит сказать, что найти посредственный стейк-хаус в Калифорнии вообще проблематично. Нация, воспитанная на потреблении мяса, просто не может позво-

лить открывать сомнительные заведения. Другое дело, что неповторимый стейк – это не то чтобы совсем уж редкость, но скорее исключение из общепринятых правил.

Вот почему CUT – предельно простой проект приверженца гастрономических экзерсисов – так быстро снискал популярность сначала в Беверли Хиллз, затем в Лос-Анджелесе и, наконец, во всей Калифорнии. Идейный вдохновитель проекта – шеф Вольфганг Пак, в чьем арсенале больше мишленовских звезд, чем у любого другого американского повара (всего у Пака более дюжины ресторанов по всей Америке). Устав от молекулярных экспериментов на ниве высокой кухни, Пак, не снижая планки, взял да и открыл культовый простецкий стейк-хаус в Беверли Хиллз, «золотом» районе Лос-Анджелеса.

Теперь заядлые мясоеды говорят, что здешние шатобрианы достойны специального путешествия. Через весь город, через весь штат или даже через всю Америку. CUT – ресторан приятельный, отвоевавший значительную часть первого этажа у Four Seasons Beverly Wilshire. Так что даже если с вами и случится гастрономический конфуз (допустим, не в силах остановиться, вы съедите слишком много нежнейшего мяса), достаточно будет подняться в просторный съют, чтобы уже на следующее утро как ни в чем не бывало предаться шопинг-терапии на Родео-Драйв.

При этом CUT сохраняет гибкую ценовую политику. Средний стейк обойдется примерно в \$50, а вся трапеза – если не злоупотреблять резервными винами – вряд ли перевалит за отметку в \$80 на человека. Место это культовое, а потому свободных столиков никогда не бывает. Бронируются они за несколько дней, но можно схитрить. Достаточно снять номер в отеле, и вас вне очереди пригласят в ресторан в день подачи заявки.

Оставаться в Беверли Хиллз меньше чем на неделю не имеет смысла. Это ведь государство в государстве со своими правилами, традициями и достопримечательностями. Для комфортного пребывания непременно понадобится автомобиль. Тут вроде бы и недалеко все, но на пляж, в соседнюю Санта-Монику своим ходом добираться проблематично. Можно, конечно, на такси, но арендовать машину и проще, и дешевле.

Я во времени был несколько ограничен, а потому уже через пару дней забросил чемоданы в багажник арендованного Chevrolet Camaro и покатил в сторону Санта-Барбары. Искать следы присутствия героев однои-