Ресторан предлагает современную кухню в классических интерьерах, что лишь подчеркивает уникальность концепции

БАШНЯ ПОЗНАНИЯ

В нью-йоркском светском поместье побывал Егор Апполонов

Под ногами Манхэттен. Жизнь в мегаполисе не прекращается ни на секунду. Вереница желтых кэбов струится по тесной 52-й улице. Людей на тротуарах не разглядеть – видны лишь миниатюрные точки, беспорядочно скользящие по поверхности. Первые капли дождя со звоном разбиваются о стекло. Яппи, организовавшие барбекю под открытым небом в пентхаусе сотней метров ниже, засуетились. Свинцовое небо надрезает первый электрический разряд. За ним следует оглушающий утробный грохот, который тут же сменяется шелестом секущих по стеклу осадков. Я стою у окна и наблюдаю, как стихия смывает всеобщее спокойствие и нарушает привычный пульс мегаполиса. Кажется, будто там, внизу, начинается паника.

Бросив последний взгляд на затопленный город, я иду к лифту. Кабина опускается с 54-го этажа на первый за считанные секунды, отчего закладывает уши и начинает кружиться голова. Выйдя в полутемный холл, попадаю совсем в иной мир, нежели тот, что я видел минутой раньше через витрины своего панорамного сьюта. Здесь, в полумраке, – эпицентр светской жизни. Ослепительные барышни, возраст которых определить уже невозможно, перешептываясь дефилируют по бархатным коврам, позвякивая украшениями. Джентльмены в смокингах потягивают бурбон, звеня кубиками льда в стаканах. Время близится к ужину, и гурманы занимают свои позиции. Все они пришли в Gilt, отмеченный двумя звездами Michelin. Кулинарную легенду Манхэттена, куда стекается вся нью-йоркская знать: конгрессмены и банкиры, пижоны и аристократы, модницы и светские львицы.

Этот ресторан невозможно представить где-то еще. Только в The New York Palace, возведенном в 1882 году, могло найтись идеальное камерное пространство, где высокая кухня обрела бы столь глубокий смысл. Сводчатые потолки, отполированные до блеска паркетные полы, плитка XIX века ручной работы коррелируют с решительными нововведениями, которые безапелляционно внедрил в антикварный интерьер гений-архитектор Патрик Жоэн. В каждой детали, будь то винтажный серебряный канделябр или ультрамодная дизайнерская тарелка, скрыт сакральный смысл, позволяющий лучше настроиться на тональность грядущего ужина. Камертоном может выступить и лихой молекулярный амюз-буш, поданный в самом начале трапезы метрдотелем-аристократом.

Дирижер кулинарной симфонии – Джастин Богл – ярый авангардист, проповедующий ультрасовременную американскую кухню. Свято уверовав в идею глобализации, шеф-повар наглядно доказал, что истинная haute cuisine плевать хотела на географическую целостность. Аляскинскую черную треску Богл заправляет индийскими специями. Австралийский рибай стейк сервирует с испанским овечьим манчего. Каждое его блюдо демонстрирует гармонию на стыке текстур, температур и национальностей. Простая и одновременно очень сложная кухня с честью выдерживает испытание сезонностью и креативом. Треска с зелеными яблоками, фуа-гра с фенхелем и фисташками, стриплойн с сезонными овощами – все эти блюда демонстрируют в роскошных интерьерах торжество кулинарного перфекционизма. После волнительной трапезы остается лишь взмыть вверх на скоростном лифте, чтобы, смотря на город, прокручивать в голове волнительные воспоминания минувшего ужина.

The New York Palace
Нью-Йорк, США

455 Madison Avenue, NY
www.newyorkpalace.com

Ресторан Gilt, получивший в 2011 году вторую звезду Michelin, расположен в The New York Palace. Отель находится на пересечении 50-й и 51-й Стрит. Недалеко от собора St. Patrick, Times Square, театров Бродвея. Международный аэропорт John F. Kennedy Airport находится в одном часе езды от отеля, аэропорт Newark расположен в 26 км и аэропорт LaGuardia – в 15 км от отеля.

Своим примером шеф-повар наглядно доказал, что современная haute cuisine плевать хотела на географическую целостность