



КУЛИНАРНЫЙ ПОЕДИНОК

ПРАВИЛА ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО

ТУРИЗМА

изучил Егор Апполонов



Жан-Ив Лоранже, шеф-повар каннского ресторана Fouquet's, что при отеле Majestic Barriere, пробирается между прилавками, заставленными региональными деликатесами. Сейчас сезон сморчков и спаржи, а потому почти на каждой витрине красуются пучки разнокалиберных пузатых стеблей и горы сморщенных комочков, распространяющих дурманный аромат над торговыми рядами. За человеком, лично знакомым с каждым продавцом центрального городского рынка, неустанно следует несколько сопровождающих, вооруженных

ручками и блокнотами. Овощному ликбезу сопутствуют непрерывающиеся вопросы от учеников и развернутые комментарии учителя. Участники кулинарного марафона прилежно записывают все его ответы. Подобная картина не удивляет ни завсегдатаев-покупателей, ни продавцов. Мсье Лоранже водит на рынок подобные группы регулярно: утренний шопинг — неотъемлемая часть курса, который предлагается с недавнего времени

в Majestic Barriere. Услуга появилась потому, что гости отеля с завидным постоянством просили организовать для них частные уроки.

Пример каннского Majestic Barriere не единичен. Желание людей учиться готовить на отдыхе — актуальный тренд, к которому все больше прислушиваются. В борьбе за клиента компании предлагают самые разные сценарии. Кто-то, как, например, упомянутый Majestic, разрабатывает сжатые экспресс-программы, позволяющие выучить под руководством профессионалов пару-тройку новых рецептов. Другие создают полноценные гурме-пакеты, ориентированные на людей, которые хотят подойти к обучению более фундаментально. Так, во флорентийском отеле Villa San Michele большой популярностью пользуются мастер-классы, на которые с гастролями приезжают выдающиеся повара-неитальянцы. Три дня посе-



тителы кулинарной экспресс-школы проводят на специально оборудованной кухне, где гуру мировой гастрономии делятся с учениками своими самыми сокровенными секретами.

Правильно подготовленная площадка — едва ли не самый важный момент при выборе учебного заведения. Увы, в стремлении заработать на желающих научиться готовить многие отели приглашают большие группы на основную кухню ресторана (все это подается как полноценный мастер-класс), и собравшимся демонстрируют приготовление какого-то блюда. В лучшем случае удастся нарезать какой-то из ингредиентов. Поэтому всегда нужно узнавать, есть ли в заинтересовавшем отеле или при ресторане помещение с рабочими местами для слушателей курса. Кристиан Рамбо, шеф-повар ресторана Oasis, отмеченного двумя звездами Michelin, потратил на создание миниатюрной, на семь мест, академии около £200 тыс. «Учить готовить — это очень серьезный процесс, и даже если вы хотите развлекать своих гостей, все должно быть сделано на профессиональном уровне», — рассказал мсье Рамбо “Ъ”, комментируя свои инвестиции. Стать абитуриентом у звезды Французской Ривьеры можно, заплатив всего £49 с человека.

Итак, что же выбрать из предлагаемого многообразия? Как показывает статистика, «школа», как правило, ищется исходя из запланированного места отдыха. Однако тем, кто задался целью поучиться на выезде, правильнее всего начинать именно с Франции. Главный редактор «Афиша Еда» Алексей Зимин, обладатель не одного диплома (один из них и от академии Le Cordon Bleu), рассказал “Ъ”, что французские шефы очень отзывчивы и гостеприимны. «Кроме того, мне кажется, что французская кухня сама по себе самое интересное гастрономическое направление», — гово-