Желание людей учиться готовить на отдыхе — актуальный тренд, стремительно набирающий популярность. В борьбе за клиентов отели и рестораны придумывают кулинарные курсы

рит господин Зимин. Помимо упомянутого Oasis, самого пристального внимания определенно заслуживает школа Мишеля Герара — одного из основателей nouvelle cuisine.

Звезда высокой кухни, удерживающий максимальные три звезды на протяжении уже более чем 30 лет, предлагает курсы в своем отеле Le Pres d`Eugenie. Цена — £200 за одно занятие, однако это плата за возможность получить секретные знания от одного из самых титулованных специалистов планеты. Господин Герар, надо отдать ему должное, превратил изучение фундаментальных истин в увлекательный процесс, который традиционно заканчивается обильной дегустацией. Темы зависят от настроения преподавателя и сезона, а вот структура всегда одинаковая: ученикам предлагается освоить блюдо высокой кухни, традиционное блюдо региона Ланды и десерт. Что не менее интересно, готовят из продуктов собственного производства: у Мишеля Герара большое фермерское хозяйство, и поход по цветущим садам в поисках нужных составляющих для рецепта — неотъемлемая часть процесса обучения.

Тем, кто всерьез хочет улучшить навыки готовки, оставаясь при этом в роскошных условиях, стоит обратить внимание на курсы при люксовом отеле Manoir aux Quat`Saisons. Руководит процессом Раймон Блан — один из главных авторитетов Соединенного Королевства. Последние 35 лет он провел в поместье в Оксфорде, а его ресторан отмечен двумя звездами красного гида. И именно в этом поместье учился Хестон Блюменталь, чей ресторан The Fat Duck несколько лет подряд признавался лучшим в мире, а сейчас занимает пятую строчку в рейтинге The S. Pellegrino World`s 50 Best Restaurants.

Для гастрономических экзерсисов Раймон Блан построил небольшой дом, где и живут его ученики. Уроки и дегустации проводятся на специально оборудованной дизайнерской кухне. Курс, длящийся от одного до четырех дней, рассчитан максимум на шесть слушателей. Стоимость — от £500 за одно занятие. Все уроки разбиты по темам: «Вегетарианская кухня», «Сезонные продукты», «Молекулярная кухня» и т. д. Также при Manoir aux Quat`Saisons действует детская школа, где учат простым, но вкусным рецептам.

Открыл свои курсы и скандальный британец Гордон Рамзи. В Tante Marie группы из десяти человек учатся от одного до нескольких дней в зависимости от поставленных целей. Помимо сатисфакции общение с великими шеф-поварами дает нечто гораздо большее. По словам Алексея Зимина, кроме базовых знаний и богатейшего опыта у этих людей есть понимание того, что еда — это искусство. «И именно этому, а не банальным технологиям приготовления продуктов они стараются научить своих гостей», — резюмирует господин Зимин. Сам Гордон Рамзи рассказал “Ъ”, что посещение профильных курсов — это лишь возможность получить базовые знания. А чтобы действительно научиться готовить, нужно импровизировать. «Прелесть любого рецепта в том, что вы не должны религиозно следовать пошаговой инструкции. Впрочем, знать азы гастрономии, конечно же, обязательно», — говорит Гордон Рамзи.

Еще одна прекрасная возможность познать кулинарный процесс с изнанки — аренда table d`hote. Подобная услуга предлагается во многих ресторанах, однако лучше выбирать заведения, отмеченные мишленовскими звездами. Суть задумки сводится к тому, что гостям сервируют зону для дегустации прямо на кухне (в ряде случаев едоки смотрят на происходящее через стеклянную витрину, что гасит впечатления). Несколько часов, проведенных в пассивном созерцании, конечно, не помогут стать лучшим поваром, однако процесс работы гастрономического ресторана становится предельно понятным. Прекрасный «табльдот» есть, например, в прославленном Le Louis XV в Монте-Карло (услуга предоставляется по предварительному бронированию). Ресторан Алена Дюкасса, отмеченный тремя звездами Michelin, гарантирует незабываемые впечатления и феноменальную усталость после окончания сервиса. На кухне витает такая бешеная энергетика, что гости невольно становятся участниками процесса. Все это, пусть и косвенно, но помогает понять, как лучше готовить.

Винный туризм
Наряду с посещением гастрономических ресторанов и участием в кулинарных мастер-классах все больше людей стремятся попасть на винодельни. Все для того, чтобы увидеть, как производятся лучшие вина планеты. Большинство шато охотно идут на контакт, предлагая потенциальным клиентам насыщенные винные программы.