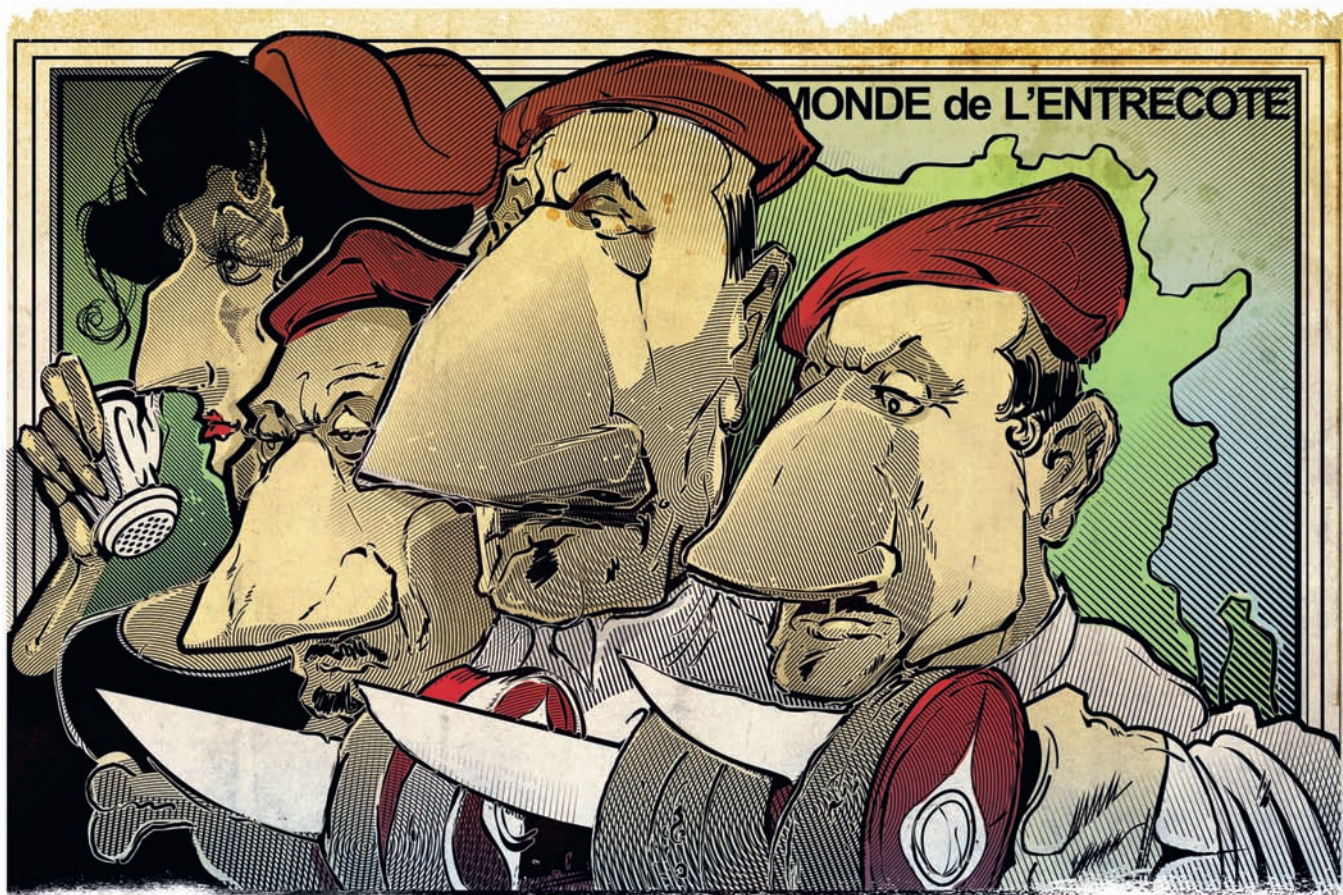




ТАЙНА ПРОШЛОГО ВЕКА ЛУЧШИЙ ФРАНЦУЗСКИЙ

антрекот попробовал Игорь Сердюк

История самого известного французского антрекота начинается в 1959 году, когда наследник французской семьи виноделов из юго-западной области Гайяк Поль Жинесте де Сор с целью продвижения своего вина решил приобрести небольшой парижский ресторан Relais de Venise. Поль Жинесте обустроил свое заведение по образу и подобию женеvского Cafe de Paris, где в меню было всего одно блюдо — жареный стейк с картошкой фри. Добавив к популярному и быстро приготавливаемому антрекоту компактную винную карту, составленную из вин своего винного хозяйства Chateau de Sours, он открыл обновленный ресторан под вывеской Relais de Venise et Son Entrecote. Успех пришел неожиданно быстро. Ресторан не бронировал мест, и вскоре к нему пристроилась очередь. Об особом соусе из сливочного масла, в котором антрекот словно таял, по городу поползла гурманская волна слухов. Прежнее название Relais de Venise («Венецианская станция») к идее ресторана не очень подходило, и вскоре его иначе как «Антрекотом» уже не называли.

У Поля Жинесте были сын и две дочери, которые после смерти отца в 1966 году предприимчиво приумножили бизнес. Первая дочь Элен Годийо унаследовала первый парижский «Антрекот», в дополнение к которому открыла ресторан в Барселоне и еще четыре заведения, работающих по лицензии: два в Лондоне и по одному в Нью-Йорке и Бахрейне. Вторая дочь Мари-Поль Буррюс оказалась еще успешнее. Сегодня она имеет четыре собственных ресторана Le Relais de l'Entrecote: один в Женеве и три в Париже, причем один из них, в Сен-Жермене, по известности даже превзошел своего исторического предшественника. Еще три лицензионных ресторана открыты в Бейруте, Кувейте и Дохе.

Наконец, сын Поля Жинесте Анри развил бренд L'Entrecote в крупных городах Франции, открыв рестораны под этим названием последовательно в Тулузе, Бордо, Нанте, Монпелье и Лионе. 170 грамм антрекота с горой вкусной картошки, зеленый салат с орешками и горчицей маринадом — всего за €16. На выбор — красное или розовое Бордо под собственной этикеткой ресторана по €12 за бутылку, нединная карта десертов и кофе по €1,5 за чашку. Мало во Франции таких мест, куда каждый день стоит очередь!

«Антрекоты» трех семейных групп работают под разными вывесками, но они объединены унифицированной формулой главного блюда и фирменным семейным рецептом соуса на базе сливочного масла, который три наследника получили от отца.

Соус этот уже несколько раз вызывал брожение в кулинарной среде. Секрет его до сих пор не раскрывается, хотя попытки проникнуть в гастрономическую тайну предпринимались не раз. Критики и скептики первой волны утверждали, что никакого оригинального рецепта у «Антрекота» не существует вообще, что его соус — копия того, который подавался в женеvском Cafe de Paris еще в 40-е годы прошлого века.

Французская газета Le Monde в одном из гастрономических материалов опубликовала свою версию загадочного рецепта. Согласно этой заметке, соус «Антрекота» готовится из куриной печени, свежих листьев и цветов тимьяна, сливок, сливочного масла, белой дижонской горчицы, соли и перца. Делают это будто бы следующим образом. На одной сковороде куриная печень бланшируется с тимьяном, а на другой в то же самое время сливки выпариваются с цветами тимьяна. В момент, когда печень начинает менять цвет, из нее делают фарш, который, пропустив через стрейнер, выжимают в сковородку со сливками. В полученную густую смесь добавляют сливочное масло с небольшим количеством воды, и совокупная субстанция взбивается вместе со свежемолотой солью и перцем. Сенсационная публикация была опробована энтузиастами, но

ее моментально опровергло британское издание The Independent, в котором Элен Годийо назвала материал в Le Monde крайне неточным.

Открывать рестораны со звучными гастрономическими именами в какой-то момент стало у нас модным делом. Если вы попытаете ввести «Антрекот» в сетевой поисковик, Интернет найдет для вас несколько русскоязычных названий. Вероятно, в некоторых ресторанах антрекот действительно бывает неплох. Но будут ли за ним стоять в очереди через полвека, неясно.

Секрет семейного соуса до сих пор не раскрыт, хотя попытки проникнуть в гастрономическую тайну предпринимались не раз. Увы, безуспешно