

СЫР ВСЕМУ ГОЛОВА

БЛАГОРОДНЫЕ ФРАНЦУЗСКИЕ СЫРЫ ПРОЧНО ЗА- НЯЛИ СВОЕ МЕСТО В РАЦИОНЕ РОССИЯН, И ВСЕ ЖЕ ОРИЕНТИРОВАТЬСЯ В ИХ МНОГООБРАЗИИ НЕПРОСТО. О НАЦИОНАЛЬНОЙ ГОРДОСТИ ФРАНЦИИ РАССКАЗЫВАЕТ ДЕНИ БЕРНАР МАРИ АМОН — ВЛАДЕЛЕЦ PARIS GASTRONOMY DISTRIBUTION, КОМПАНИИ, КОТОРАЯ УЖЕ 20 С ЛИШНИМ ЛЕТ ПОСТАВЛЯЕТ НА РОССИЙСКИЙ РЫНОК БОЛЕЕ 30 СОРТОВ ФЕРМЕРСКИХ СЫРОВ.

ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

GUIDE: Сколько сортов сыра вам довелось дегустировать лично?

ДЕНИ БЕРНАР МАРИ АМОН: Я никогда не считал. Но, думаю, что французские сыры я попробовал все. Если мы садимся ужинать — без сыра никак не обходится. Можно сказать, это своеобразная диета, но во Франции, когда я возвращаюсь домой после трудового дня, я ем только сыр — и ничего больше. Я также люблю сыр на десерт. В Нормандии на даче мы часто делаем фондю. Есть сыры, которые можно мазать на хлеб, и сыры, которые добавляют в салат или подают горячими. Сыр — это еда для любого времени суток, из него делают соус и суп, подают на десерт и в качестве отдельного блюда.

G: С какими продуктами и напитками сочетаются сыры?

Д. А.: Есть классическое сочетание — сыр и красное вино. В нашей семье это правило является непреложным. Но сегодня многим нравится импровизировать. Одна из последних тенденций — белое вино и козий сыр. На сырной тарелке обязательно присутствуют орехи и фрукты: миндаль и грецкие орехи отлично подходят ко всем сырам, а вкус голубых сыров подчеркивает виноград. Сыр



ДЕНИ БЕРНАР МАРИ АМОН СЧИТАЕТ, ЧТО СЫР СОЧЕТАЕТСЯ С ЛЮБЫМИ ПРОДУКТАМИ, КРОМЕ РЫБЫ

сочетается практически с любыми продуктами. Мне трудно представить только сыр с рыбой — с лососем, например.

G: От чего зависит качество сыра?

Д. А.: В первую очередь от вкуса молока. Сыры из овечьего или козьего молока отличаются по вкусу от сыров из коровьего молока. Сыры из парного фермерского молока отличаются от сыров из пастеризованного. Сейчас наибольшее количество сыров производится из пастеризованного коровьего молока — но пастеризация убивает вкус и препятствует созреванию сыра. На вкус влияет даже время года: сыр из зимнего молока более сухой, чем из летнего.

G: Каковы предпочтения россиян?

Д. А.: Русские очень любопытны, любят дегустировать новые блюда и экспериментировать. Они быстро учатся разбираться во французских сырах: только за последний год продажи рокфора в Россию выросли в три раза! Еще несколько лет назад основными покупателями фермерских сыров выступали рестораны, сейчас же не менее 50% реализации приходится на магазины и бутики. Это значит, что некогда непривычный продукт переходит из разряда экзотики в «товары повседневного потребления». Но все же большинство россиян пока лучше воспринимают

традиционные твердые сыры из коровьего молока.

G: Как правильно дегустировать сыр?

Д. А.: Для того чтобы открыть для себя новый сорт сыра, его нужно пробовать с вином и хлебом.

G: А как выбрать правильный сыр?

Д. А.: У французских сыров есть сертификация, как и у вин — Appellation d'Origine Contrôlée. Это знак качества, подтверждающий, что сыр изготовлен именно в указанной провинции, с выполнением всех обязательных технологических процессов. «Клеймо» с тремя буквами АОС на упаковке подтверждает, что сыр настоящий. Но выбрать его не так-то просто, если ты не родился и не живешь во Франции. Нужно знать производителей, регионы производства. Нужно внимательно читать этикетку: из какого молока сделан сыр. Нужно обладать знаниями о свойствах того или иного сорта. Камамбер, например, должен быть мягким, а козий сыр — более твердый и сухой. И, конечно, вряд ли стоит идти за хорошим сыром в ближайший супермаркет. Лучше — в гастрономический бутик, где всегда можно посоветоваться со знающим человеком. ■

«TORN OFF BALLS» ОТКРЫЛСЯ ДЛЯ СВОИХ

ТАКОЕ ГОВОРЯЩЕЕ НАЗВАНИЕ ИМЕЕТ НОВЫЙ В НАШЕМ ГОРОДЕ ПРОЕКТ ВЛАДЕЛЬЦЕВ БАРОВ ХХХХ. TORN OFF BALLS ОТКРЫЛСЯ В ЗДАНИИ ГОСТИНИЦЫ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ». ГОВОРЯТ, ИМЕННО НА ЭТОМ МЕСТЕ В СОВЕТСКОЕ ВРЕМЯ РАБОТАЛ БАР, О КОТОРОМ ХОДИЛИ ЛЕГЕНДЫ, ПОТОМУ ЧТО ПОПАСТЬ ТУДА МОГЛИ ДАЛЕКО НЕ ВСЕ — ЗАВЕДЕНИЕ БЫЛО ЗАКРЫТЫМ И РАБОТАЛО ТОЛЬКО «ДЛЯ СВОИХ». ЭТА ТРАДИЦИЯ ВОЗОБНОВИТСЯ В НОВОМ ФОРМАТЕ.

Один из создателей бара Анатолий Карнаухов так объясняет концепцию нового заведения: «Torn off Balls будет клубом для своих, членом которого стать совсем непросто: по рекомендации и только для друзей. Мы решили сделать клуб, где все свои, где можно без стеснения быть самим собой и развлекаться как хочешь. Если „премиум“-публика в обычных „Иксах“ отжигать стесняется, пусть отжигает здесь. Как раньше на Ждановской набережной, хочется опять всех собрать вместе — и чтобы как прежде: все свои и бармен отпускает в долг».

Заведение представляет квинтэссенцию всего того, что отличает бары ХХХХ, а это, прежде всего, дизайн помещения и оригинальная музыка. В Torn off Balls, действительно, впечатляющий интерьер: причудливые комбинации модерна и сюрреализма, старина, восточный колорит в сочетании с европейским антиквариатом. Особую атмосферу создают роскошные люстры с сумеречным светом, бархатные драпировки и тяжелые занавеси, толстые ковры и состаренные зеркала. Картины и дизайнерские рамы привезли из Парижа и Лондона сами создатели сети баров

ХХХХ. «Утопленная» круглая барная стойка расположена в центре второго зала, а планировка клуба устроена таким образом, что происходящее видно из любой точки.

По мнению создателей, Torn off Balls — совершенно новый формат заведения, феномен клубной индустрии. Он сочетает в себе респектабельность дорогого элитного ресторана с безудержным весельем танцевального бара. «Здесь есть коктейльная история с живой программой, профессиональным шоу (постановщик танцев выписан из Америки), более драйвовой музыкой. Это место станет по-хорошему „быкующим“, ведь в ХХХХ нам уже тесно, хочется чего-то поформатнее, с постановочными историями», — рассказывает Анатолий Карнаухов.

Очевидно, что это заведение не для робких, а для тех, кто любит эпатаж и экспрессию. Тем не менее главный критерий и своего рода девиз, на который ориентируются основатели нового проекта, остается таким же, как и в ХХХХ — «качество во всем». По мнению создателей клуба, Torn off Balls вполне может стать достопримечательностью и живым символом ночной жизни Петербурга. ■



ИНТЕРЬЕР НОВОГО ЗАВЕДЕНИЯ СДЕЛАН В ТРАДИЦИЯХ «ЧЕТЫРЕХ ИКСОВ»

РЕСТОРАНЫ