ЗВЕЗДЫ СТОЛИЦЫ В САМОМ ГАСТРОНОМИЧЕСКОМ ОТЕЛЕ ГОНКОНГА ПОБЫВАЛ ЕГОР АППОЛОНОВ

Как добраться
Отель расположен на Finance Street в центре Гонконга в 45 минутах езды от международного аэропорта города. По предварительной заявке может быть организован персональный трансфер (не входит в стоимость проживания). Однако стоит учитывать, что отель находится в пяти минутах ходьбы от станции экспресса, который доставит из международного аэропорта за 20 минут. Из номеров открываются захватывающие виды на бухту Виктория.
www.fourseasons.com

Four Seasons Hong Kong — ослепительный небоскреб из стекла и металла — с самого момента открытия прочно обосновался в рейтинге лучших отелей Гонконга. Однако гремящая слава пришла к нему в 2009 году с выходом красного гида Michelin, посвященного Гонконгу и Макао. Авторитетный кулинарный справочник присвоил двум ресторанам отеля сразу шесть звезд, и это стало первым в истории индустрии гостеприимства случаем, когда сразу два заведения одного отеля получили по кулинарному «Оскару». Неудивительно, что в этот Four Seasons устремились толпы любопытных гурманов.

Lung King Heen — первый в мире китайский ресторан, получивший максимальные три звезды от гида Michelin. Здесь предлагается императорская церемониальная кухня, ориентированная на сибаритов и гурманов со стажем. Китайская haute cuisine — понятие изначально спорное и противоречивое, ведь каждый уличный повар в этой стране всегда стремится к кулинарному совершенству. До недавнего момента можно было с уверенностью сказать, что самая вкусная еда подается в уличных забегаловках города, куда ходят только местные жители и где никто никогда не говорит по-английски. Однако теперь, когда имя Lung King Heen красуется на страницах французского кулинарного справочника, стало понятно, что кантонская кухня интерпретирована молодыми поварами совершенно по-новому.

Изящные подачи, однако, не изменяют главному национальному принципу: чем изысканнее китайская кухня, тем она проще. Впрочем, видимая простота обманчива и очень коварна. Минимум специй и соусов компенсируется сложнейшим сочетанием разных продуктов. Зачастую не совсем понятно, что именно ты дегустируешь, и это непонимание оставляет простор для воображения. Морской гребешок, хрустящий цыпленок, тушеные лангусты в «кристаллическом соусе», паровая гусиная печень — все это видоизменяется до неузнаваемости, так что без помощи метрдотеля в этом ресторане не обойтись. Весь персонал прекрасно говорит по-английски, поэтому лингвистического барьера в Lung King Heen не возникает. Лучший способ избавить себя от тревожных сомнений (половина названий в меню ничего не скажет среднестатистическому европейцу) — это заказать дегустационный сет, в котором местные специалитеты представлены в виде законченной кулинарной истории.

Второй трехзвездный ресторан отеля — Caprice — предлагает высокую французскую кухню. Шеф-повар Винсан Тьерри, заручившись поддержкой 25 поваров, создал инновационное меню, в основе которого локальные продукты, изящно сочетающиеся с главными французскими специалитетами. Отдельная гордость ресторана — насыщенная винная карта, в которой собраны лучшие образцы французского виноделия. Шеф-сомелье ресторана Марик ван Бердон провел не один месяц во Франции, чтобы составить такую коллекцию, которая бы стала визитной карточкой винного погреба. Итогом утомительной работы стала карта, получившая уже не одну награду от авторитетных винных изданий. Наконец, еще одна жемчужина Caprice — сырный погребок, куда дважды в неделю доставляются изысканные фермерские сыры и где проводятся дегустации для настоящих гурманов.