

КАРТА ЕВРОПЫ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ЭДУАРД ДОРОЖКИН, TATLER

десерты — это карта европы,
которую мы потеряли.
неподдельная германская
шарлотка. настоящее
итальянское тирамису.
аутентичное французское
крем-брюле.
где еще найти такое?



Для пассажиров бизнес-класса авиакомпании Air Baltic большое гастрономическое путешествие начинается на борту. Положим, шампанское Heidsieck Мопорле не вызывает сладостного слюноотделения, но рыбно-картофельное меню, щедро приправленное фермерской сметаной, достойно даже и большей высоты, чем та, на которой обычно проходит полет Москва—Рига.

В столице Латвии сейчас цветет культура винных баров, однако гурманы бронируют столик в достопочтенном Vincents на границе посольского квартала, застроенного архитектором Эйзенштейном, отцом режиссера. Достаточно один раз совершить ошибку, оставив визитку в стеклянном кубе при входе, и вы никогда больше не получите возможности оставаться в неведении относительно того, что творится в вотчине шеф-повар Мартина Ритинша. О наступлении лета сообщит e-mail с сезонным помидорным меню; о приходе осени — письмо о поступлении дикой утки и «очень, очень дикого, сверхдикого» балтийского лосося. О приближении Нового года Мартин заблаговременно известит, приаттачив пять рождественских предложений. К 14 февраля ваш почтовый ящик украсят розовые «макароны». Семь раз отмерьте, прежде чем бросить в стеклянный куб визитку.

Излюбленный сюжет латышского юмора — это соседи-эстонцы. Меж тем в Таллине кулинарное дело поставлено на широкую ногу. Давно гремят по лучшим путеводителям мира имена ресторанов — «Чайковский», «Чеди», «Бокка», но самая актуальная точка называется Sfaag. Лучезарный владелец заведения и по совместительству шеф-повар, некто Томас, мечет на стол фантастически вкусные блюда со своей родины — острова Сааремаа: карпаччо из белой рыбы и говядину, легкостью больше похожую на слегка прожаренную Жизель в исполнении Светланы Лунькиной. Хозяин сам встречает клиентов — из любопытства, но еще и для того, чтобы попытаться продать им что-нибудь типа дизайнерских резиновых сапог с острова Муху или кочерги из Курессааре, выставленных в ресторанном бутикете.

Паром из Таллина в Стокгольм — сам по себе аттракцион, позволяющий критически переосмыслить отношение к русским как к сильно пьющей нации: шведы пьют больше в разы. Но, впрочем, только на пароме. В самом модном

ресторане Стокгольма — Pontus! (именно так, с восклицательным знаком) с морской кухней, столь невероятной, что, право слово, нашим рестораторам, работающим на этой волне, стоило бы застрелиться, — пьют исключительно изысканные вина. Удивительно, что именно в Швеции — стране, не замеченной в активном виноделии, водятся столь обширные и грамотные винные карты, к тому же лишенные свойственного итальянским и французским рестораторам национализма. Меню ресторана так безбрежно, что начавшие с устриц, затем перешедшие к карпаччо, далее отведавшие буйабеса, чтобы потом перейти к горячим закускам, и так далее гости иногда начинают клевать носом прямо за столом, но Королевство Швеция — страна настолько демократичная, что остальные едоки конфуза даже не заметят. 20 минут страха на лайнере SAS — и вот мы приземляемся в краю счастливых людей, городе Копенгагене. Единственной логичной причиной счастья датчан в наводненном иммигрантами городе с несусветными ценами и отсутствующей ночной жизнью могут быть частые походы в ресторан Alberto K, расположенный на верхнем этаже одного из многочисленных отелей Radisson. Этот Radisson был спроектирован архитектором Арне Якобсоном — и для своего времени был необычайно хорош. Сейчас он представляет собой жалчайшее зрелище: однако Alberto K, названный так в честь господина Каппенбергера, четверть века руководившего гостиницей, заслуживает тех €300, что составят счет. Повару мишленовского заведения под силу любые вызовы — и салат из огурцов; и треска из Северного моря; и телатина из Химмерланда. Его десерты — как карта Европы, которую мы потеряли. Неподдельная германская шарлотка. Настоящее итальянское тирамису. Аутентичное французское крем-брюле. Ради такой снеди можно потерпеть и традиционное датское облуживание с преобладанием садистской ненависти к клиенту.

Для контраста садимся в поезд до Берлина, уже по-немецки аккуратный и дружелюбный. Мы не пойдём на сей раз в обожаемый Fischer Fritz в The Regent, а заглянем за угол — в известную берлинскую институцию Borchard. Столики здесь честно бронируют за неделю — с 12:00 до 16:00 расторопный метрдотель

Alberto K.
в датской столице —
один из главных
мишленовских
орденоносцев
Скандинавии