



— Pontus! в центре Стокгольма представляет многоликую европейскую кухню



— Гастрономический ресторан **Sfaar**, что в трех шагах от Старого города Таллина, — очень скромное место. Хозяин Томас сделал его похожим на студенческую столовую и раздевалку

проживает несколько жизней, сбрасывая с чахлого тельца несколько дополнительных килограммов. Устрица с бокалом «Сансера», тартар с бокалом наваристого «Каберне Совиньон», невероятный вишневый торт с бокальчиком «Гевюрстраминера» — и жизнь налаживается, выходит солнце, годы бегут вспять. Целая галерея берлинских типажей пройдет перед взором беспечного едока — но ни директор Берлинского кинофестиваля; ни гей-пара из Шёненберга; ни даже дама, героически перевезшая из аристократического Шарлоттенбурга тонну убиенных животных на себе, не будут включены в счет. Они — приятный бонус, не более. Но ведь и не менее того.

Значительно более изощренную разновидность того же самого гастрономического стиля можно испробовать, переместившись из бесхитростного Берлина в замысловатую Вену. В главном отеле города, стоящем напротив главного оперного театра мира, — в «Захере», давшем название великому торту, усиленно поклоняются еще одному богу — венскому шницелю. Жанр отельного ресторана не всегда хорош, но в Вене — городе-дворце — он пригоден к употреблению. Итак, Anna Sachet — место крайне чопорное, но эта чопорность к лицу и заведению, и его клиентам.

Иной подход к тому же жанру обнаруживаем на другом краю былой Австро-Венгерской империи — в Праге. В здании бывшего монастыря августинцев неутомимый сэр Рокко Форте со своей сестрой Ольгой Полиции открыли одноименный отель — «Августинец» — и наладили целый комбинат питания. Перед шеф-поваром с приятной фруктовой фамилией — Мирославом Грушей поставили серьезную задачу: лобстеры, икру и прочую снедь, обожаемую постояльцами отелей Rocco Forte, соединить с традиционной чешской едой — немислимыми свинными рульками, тоннами капусты и наваристым гуляшом. Что сделал этот милый человек? Он отделил божий дар черного трюфеля от простой человеческой яичницы, и высокую гастрономию подает в ресторане Lichfield, а низкие истины — в пивной «Святой Томас», и вправду занявшей часть помещений монастырской пивоварни. В отеле-монастыре, в кельях junior, по-прежнему живут монахи, и они варят чудесное светлое, темное и красное, промежуточное, вкуснейшее пиво.

Идею превращения сооружений культа в отель хорошо бы подбросить римлянам. При огромном дефиците гостиничных площадей у них огромный же потенциал в этом смысле: что ни развалюха — то храм, ну или отдел по изучению девственности Богородицы. И несчастным поклонникам Вечного города приходится размещаться в еще одном рокко-фортевском отеле — De Russie — почти на пьяцца дель Попполо, а столоваться в единственном пристойном ресторане города — La Terrazza dell Eden. Из расположенного в одноименном «райском отеле» ресторана открывается лучший вид на город обшета, обвеса и транспортного коллапса, а на тарелках расцветает цветистая итальянская кухня, какой ее представляют люди, никогда не испытывавшие ужасов обычной римской trattoria. Удивительно свежие овощи; отлично приготовленная рыба; паста, от которой кружится голова; и что-то нестерпимо прекрасное, фруктовое, с кремом маскарпоне.

Еще один бросок — и вот мы на матче Италия—Франция. В качестве Зинедина Зидана выступает La Palme d'Or, каннское заведение с хорошей репутацией, расположенное в отеле с репутацией крайне дурной, — да, это он, Martinez. Мы честно проверили это заведение еще раз, и потом еще раз, и еще много-много раз. Ресторану, руководимому богом кулинарии Кристианом Синикропи (его воспитал легендарный Кристиан Виллер), впору отделяться от отеля — как Корсике от Франции (я шучу). Его умение расправиться с дорадой, сибаом, камбалой и барабулькой выше возможных в печати похвал.

И в завершение — закономерный уикенд в Париже. Там творятся большие дела. Неутомимый гендиректор отеля «Бристоль», обаятельный шалун Дидье Ле Кальвез, не удовольствовался пристройкой огромного крыла; сменной часов работы в SPA и открытием современной brasserie. Он переделал святая святых — гастрономический ресторан Эрика Фрешона, и теперь вместо летнего и зимнего залов работает один — круглогодичный Episcure. «Алхимия цветов и ощущений», столь любимая поклонниками Фрешона, теперь жива как никогда: фуа гра, перепела, бресская пулярка — сюда не стоит приходить читательницам журнала «Полезные советы». Это не их праздник.