

С ЭЙФЕЛЕВОЙ БАШНИ — В ПЕТЕРБУРГ

В РЕСТОРАНЕ АЛЕНА ДЮКАССА MIX IN ST. PETERSBURG В ЭТИ ДНИ ГОТОВИТ ДЖЕММИ БРУЭ (JEMMY BROUET), ШЕФ ЗНАМЕНИТОГО РЕСТОРАНА «ЖЮЛЬ ВЕРН» (LE JULES VERNE), РАСПОЛОЖЕННОГО НА ЭЙФЕЛЕВОЙ БАШНЕ. АЛЬБИНА САМОЙЛОВА

Начиная с июля в miX in St. Petersburg будут приезжать шеф-повара из ресторанов Дюкасса со всего мира. Первым приглашенным шефом стал Джемми Бруэ. Он знакомит наших гурманов с некоторыми блюдами из меню «Жюль Верна». Это, например, зеленый горошек, приготовленный с цитрусами; утиное фуа-гра конфи, вишни в нежном желе; парижская бриошь; тюрбо, тушенная в шампанском; картофель, золотая икра; медальон из телятины, приготовленные в собственном соку; обжаренные лисички, лук-шалот и, конечно же, десерты во французском духе.



ЛАНГУСТ С ЗЕЛЕНЫМИ ОВОЩАМИ И ЧЕРНЫМИ ТРЮФЕЛЯМИ ИЗ МЕНЮ ПАРИЖСКОГО РЕСТОРАНА «ЖЮЛЬ ВЕРН»



ДЖЕММИ БРУЭ, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА «ЖЮЛЬ ВЕРН»

Свою карьеру Джемми Бруэ начал в Тунисе, став «ответственным за рыбу» в Club Med в Джербе. Через год возвратился во Францию — его приняли в команду одного из мишленовских ресторанов в бургундском городе Везле, затем — работа в одном из престижных ресторанов Реймса. На «вершине Эйфелевой башни» Бруэ оказался в 2007 году, когда Ален Дюкасс открыл здесь один из самых знаменитых сегодня своих ресторанов «Жюль Верн». Три года Бруэ работал су-шефом Па-

скаля Феро, а в октябре 2010 года сам стал шеф-поваром этого заведения. Тогда ему было 36 лет, а членам его команды — за 50.

«Каждый день я испытываю то же удовольствие и изумление. Видеть, как просыпается и засыпает Париж, — это волшебство!» — говорит Бруэ. Действительно, не каждый может похвастаться тем, что работает на кухне, расположенной на высоте 125 метров над одним из самых прекрасных городов мира. ■

ИСПАНИЯ В «ЕВРОПЕ»



НАСТОЯЩЕЕ ГАСПАЧО ОТЛИЧАЕТСЯ ИНТЕНСИВНЫМ ЦВЕТОМ

В июле в гранд-отеле «Европа» можно поближе познакомиться с одной из самых популярных кухонь мира — испанской — в исполнении ее знатока и ценителя, су-шефа ресторана «Европа» Огнена Гайича. Он много работал в Испании со знаменитыми поварами. Карьеру Огнен Гайич начал в ресторане Ca's Puers в Сольере под руководством Экарта Витцигмана и Рональда Треттла (Eckart Witzigmann and Ronald Trettl). Затем работал в ресторане Xorigen на Майорке под руководством Оскара Мартинеза и Толо Триаса (Oscar Martinez and Tolo Trias), а до приезда в Петербург шесть лет был су-шефом ресторана «Эль Оливо» (El Olivo) в отеле «Ля Резиденция» (la Residencia), принадлежащем компании «Ориент-Экспресс».

Огнен Гайич уверен: современная испанская кухня необычайно разнообразна, авангардна и уникальна. Каждый регион страны имеет свои неповторимые кулинарные особенности — кухня прибрежных регионов Испании изобилует блюдами из рыбы и морепродуктов, а рестораны центральной части страны славятся вином и мясными блюдами.

В течение всего июля во всех ресторанах гранд-отеля «Европа» будут подавать блюда разных регионов Испании: маринованный красный тунец с соусом гаспачо, свежей черешней и сыром манчего; филе трески с соусом айоли, овощным рататутем и соусом ромеско; фермерский ягненок с тимбау из картофеля и винным соусом. ■

ПОНЯТНЫЕ ИЗЫСКИ

РОССИЯНЕ ПРЕДПОЧИТАЮТ, ЧТОБЫ СЛОЖНЫЙ ПРОДУКТ МОЖНО БЫЛО ОПРЕДЕЛИТЬ НА ВКУС, СЧИТАЕТ БРЕНД-ШЕФ СЕТИ РЕСТОРАНОВ LA MAREE ЗИТУНИ АБДЕССАТАР. ВЕРОНИКА ЗУБАНОВА

8 июля исполняется два года ресторану La Maree в Петербурге. И хотя дата не круглая, праздновать будут по крайней мере неделю. La Maree — в некотором смысле «выставка достижений» материнской компании-поставщика «Ла Маре», которая двадцать лет возит в Россию рыбу и морепродукты со всего света. И семь лет кормит этими деликатесами в собственных ресторанах. Всего их четыре, и три из них находятся в Москве, как и головной офис, и склад компании. Что, впрочем, не мешает петербургскому ресторану регулярно спецрейсами получать из Москвы широкий ассортимент самых свежих ингредиентов для фирменных блюд.

Меню торжественной вечеринки шеф-повар Зитуни Абдессатар пока держит в



ЛАНГУСТИН ИМЕЕТ ДОВОЛЬНО ГРОЗНЫЙ ВИД, ЗАТО НА ВКУС СОЧЕН И НЕЖЕН

секрете. Однако можно с уверенностью предположить, что в именитом угощении оригинальных блюд из морепродуктов будет еще больше, чем обычно.

Будни заведения: 23 вида устриц, салат из бретонского лобстера или ирландских лангустинов, осетрина по-питерски, рыба-лапша во фритюре и камчатский краб в соусе из черного перца. Мясоедов потчуют иберийской свиной, японской говядиной «Кобе», фуа-гра на гриле или лимузинской ягнатиной. Специалитеты готовят по-простому, не слишком оглядываясь на гастрономические инновации. «В России предпочитают, чтобы высококлассный и сложный продукт оставался понятным на вкус, — утверждает бренд-шеф сети ресторанов Зитуни Абдессатар. — Может быть, путешествуя по экзотическим



ДЛЯ БЛЮДА ВЫСОКОЙ КУХНИ ИМЕЮТ ЗНАЧЕНИЕ ДИЗАЙН И ФОРМА ПОДАЧИ

странам, наши гости с удовольствием едят рыбу-меч, фаршированную ананасами. Но у себя дома они предпочитают, чтобы эту рыбу им приготовили просто и качественно». ■