

Шефская помощь

Парижские кулинарные курсы для детей в настоящем мишленовском ресторане

Алексей Тарханов |



АЛЕКСЕЙ ТАРХАНОВ

В ПАРИЖЕ работают кулинарные школы, поступить в которые труднее, чем в балетную школу Большого театра. Про учение мы даже не говорим, мучение такое же, как у станка. Но есть и такие учебные заведения, которые возьмут вас к себе на несколько часов — не проходить всю науку, а хотя бы попробовать, что же это такое: стоять у плиты трехзвездного ресторана.

Ученики с пеналами и книжками собираются с утра, короткая вводная часть, практические занятия, энергичный семинар по курице и морковке, к обеду готов обед. Публика самая разная: мужчины и женщины, взрослые — и, конечно, дети. Лучший вариант — родители с детьми. Гарантия, что полдня в Париже запомнятся надолго.

Я отправляюсь на урок в Atelier Guy Martin. Во Франции никому не нужно объяснять, кто такой Ги Мартен. Великий повар, он уже год владеет сокровищем республики, старинным рестораном Le Grand Vefour в Пале-Рояль. Много лет работал там шефом, а теперь стал хозяином. И не стал навязывать ресторану свое имя вместо исторического, которое Vefour носит с 1820 года. Зато в особняке на улице Миромениль в VIII округе Парижа он открыл именную мастерскую, место для собственных экспериментов, а заодно — учебные классы для тех, кто хочет понять новую французскую кухню по Ги Мартену.

Занятия проходят в просторной и светлой комнате с двумя плитами и огромным кухонным столом посередине. Кухне нужен простор. В классе на сей раз четверо. Меня не считаем. Французская мама с сыном Адриеном. Они живут под Парижем. Адриену исполнилось 13 лет, и курс в мастерской Ги Мартена — подарок ему на

ДАЖЕ ЧЕТЫРЕ РЕБЕНКА

с острыми кухонными ножами —
большая разрушительная сила

день рождения. Французы приходят за четверть часа до начала и вместе со мной внимательно смотрят, как готовится к уроку преподаватель.

Американская мама с дочкой Александрой. Они из Сан-Франциско, в Париже на каникулах и являются на пять минут позже. Александре десять лет, она говорит только по-английски, а вот ее мама неплохо владеет французским. Она рассказывает, что в Сан-Франциско немало французских ресторанов и ей хочется показать девочке, как готовят настоящие французские повара.

Четыре — отличное число. Учеников может быть и шесть, в редких случаях восемь, больше не стоит — даже четыре ребенка с острыми кухонными ножами — большая разрушительная сила. Наш преподаватель, конечно же, не сам мастер Мартен, но один из его учеников и подмастерьев Франсуа Ферье. Он раскладывает перед каждым из пришедших на урок разделочные доски, универсальные, со сменным покрытием, и два ножа — большой *couteau de chef* (им режут и шинкуют) и маленький *couteau d'office*, которым

пользуются для чистки овощей и фруктов и для вспомогательных операций.

Рассказ о ножах — уже начало урока, за которым следует борьба с куриными крылышками. Их надо правильно разделать. Освободить часть косточки и приготовить к быстрой обжарке и к дальнейшему медленному пребыванию в печи. Лучшим оказывается Адриен, который действует быстро, аккуратно и на удивление красиво, Александр за ним не поспевает, но явно этим не расстраивается и ждет, пока месье Ферье придет ей на помощь. Похоже, долго еще в Сан-Франциско будут готовить французы.

Готовка начинается, потом разделяется на два потока: отдельно курица, отдельно соус, которым предстоит потом слиться в экстазе на наших тарелках. Второе блюдо — рыба. Следует лекция о разнице между фермерским и диким лососем. Наш — домашний, безопасный и предусмотрительно разделанный — отправляется в печь доходить в своем соусе из соевого молока и черного рисового уксуса. Дети оживляются при приготовлении сладкого. Нежное манго нарезается тонкими ломтиками и укладывается на дно мисочки, а сверху

Туристу на заметку

Попасть на кулинарные курсы Ги Мартена может любой желающий. Знание французского языка, конечно же, необязательно, но в противном случае абсолютное большинство кулинарных истин останутся непонятными. Идеальный сценарий для тех, кто оказался в Париже с детьми, изучающими французский язык.
www.atelierguymartin.com

могучей машине взбиваются сливки с сахарной пудрой и парой желтков, которые потом, чуть подогретые, сделают взбитые сливки еще более густыми и плотными.

Попутно нам рассказывают про работу с овощами, про пряности и приправы. Ферье поет целую оду кориандру, мы чистим палочку ванили и нарезаем правильными овалами морковь, отдельно тушатся лук и фенхель, в дело идет апельсиновая цедра и зубчик чеснока, который повар не режет и не чистит, а давит прямо на столе привычным жестом каратиста. Работа идет быстро, но без спешки, и ровно в нужный момент блюда появляются на столе, накрытом здесь же, в мастерской. Дополнительный приз: обед от Ги Мартена всего за €40 — такая стоимость занятия.

Мне всегда казалось, что момент поедания — лучший в кулинарии, но на сей раз я провожал глазами каждый кусочек и считал, сколько сил и стараний на него было положено. Смысл урока именно в этом, а не в рецепте куриного крылышка или лосося, который будет вам потом выдан на отдельной бумажке. Кухня — такое же великое изобретение человечества, как и живопись и музыка. Мы стараемся, чтобы наши дети понимали в искусстве, но часто забываем развивать в них самое прямое чувство вкуса, отдавая их в лапы производителей фаст-фуда. Это то, о чем говорит Ги Мартен: «Я научился готовить, потому что я умел есть». Ни мальчика, ни девочку, я надеюсь, больше не поймают на убогие «детские меню» с вечными спагетти болоньезе. Французы — большие молодцы, потому что готовят себе смену. Не поваров, повара у них, *Dieu merci*, и так есть, а людей, которые этих поваров оценят, возвысят голос в пользу высокой кухни и не дадут заткнуть себе рот гамбургером с картошкой фри.