

БОЖОЛЕ НА ПОДХОДЕ

Третий четверг ноября по традиции станет праздником французского молодого вина «Божоле Нуво» (Beaujolais Nouveau)

С наступлением января молодое вино теряет вкус, поэтому выпивать его знатоки рекомендуют до календарного нового года. Подавать молодое божоле нужно слегка охлажденным, до температуры +10–13 градусов.

В этом году дата начала праздника совпадает с исторической — до 1951 года встреча нового винного года всегда проходила 15 ноября. А затем дата была перенесена на третий четверг того же месяца. Ежегодно 55 млн бутылок Beaujolais Nouveau экспортируется в 200 стран мира, слава этого напитка добралась даже до Японии и Китая. Beaujolais Nouveau на его родине пьют из бокалов вместимостью от 0,5 до 1 л, в ресторанах и бистро организуются конкурсы на «лучший кувшин», «золотую бутылку» и пр. Но и тем, кто не сможет отправиться в регион божоле, в Петербурге скучать не придется. Тем более что многие рестораны решили растянуть удовольствие.

В **ГОСТИНИЦЕ «НОВОТЕЛЬ»** к празднику приурочат гастрономические недели Франции. Фестиваль стартует в четверг 15 ноября, в 20:00. Гостей ждет французский буфет с горячими блюдами, паштетами, сырами из Франции, сосисками и кишем из Лиона. Весь вечер будет звучать живая музыка. А затем по 30 ноября в ресторанах отеля будут подавать французские сыры, киш, запеченный овечий сыр «Шавиньоль», салат из цикория с утиной грудкой и лососем, лионские де-

ликатысы, пирог с уткой, сибаса и филе говядины на гриле.

В ресторане французской кухни **«НА ЕЛИСЕЙСКИХ ПОЛЯХ»**, кроме собственно вина, в этом году можно будет попробовать и купить французские деликатесы. В дни «Божоле Нуво» в ресторане будет проходить ярмарка специалитетов. «Встреча молодого вина — это и популярная, и модная традиция, которую придумали жители самой винодельческой страны в мире и которую мы постарались привнести в культурный образ Северной столицы, — говорит владелица ресторана «На Елисейских Полях» Галина Гофер. — Осенними вечерами, начиная с 15 ноября, мы предлагаем нашим гостям на время забыть о делах и окунуться в беззаботную атмосферу праздника. В зале, стилизованном под сельский рынок, можно будет пройтись меж «лотков» и выбрать приглянувшийся деликатес, а еще оценить несколько образцов бургундского молодого вина и многогранность кулинарного таланта нашего шеф-повара: от рильета из кролика и домашних колбас до копченого языка и перепелки в молодом божоле».

В **РЕСТОРАНЕ «ПАРУСА»** обещают встретить «Божоле Нуво» урожая 2012 года первыми, ровно в полночь 15 ноября. По мнению организаторов праздника, он универсален: приспосабливается к любой стране и вливается в любую культуру. В «Парусах» будет представлено несколько видов божоле от разных производителей.

В **ТАВЕРНЕ «ГРОЛЛЕ»** гостям также предложат выбор — вино от двух производителей, Beaujolais Nouveau Cellier Des Samsons и Beaujolais Nouveau Francois Noblescour. Причем вино можно будет заказывать как бутылками, так и по бокалам.

Праздник молодого вина отметит и самый большой стейк-хаус Петербурга — **РЕСТОРАН «РИБАЙ»**. Здесь обещают «Винную феерию», в ходе которой объяснят, какие стейки лучше сочетать с молодым вином и как мясные блюда могут помочь раскрыть букет вина. Поддержит «коллег» и **КАФЕ «ПЛЮШКИН»** — с 15 ноября в заведении будет представлено Beaujolais Nouveau по специальным ценам.

В **РЕСТОРАНЕ REGATTA** выбрали альтернативу божоле — новелло (Novello), поскольку заведение специализируется на итальянской кухне, а новелло, по мнению его создателей, не так уж часто встречается в ресторанах Петербурга. Сезон новелло начинается на неделю раньше французского Beaujolais Nouveau, и это далеко не единственное отличие. Молодое итальянское вино делают из разных сортов винограда в разных регионах, подается оно охлажденным и отлично сочетается с самыми разными блюдами. Шеф-повар ресторана Regatta Ярослав Медведев подготовил специальное меню — под новелло здесь можно попробовать муслин из камчатского краба на карпаччо из ананаса; тыквенное ризотто с уткой в медово-горчичном соусе; перепелку, тушенную в сливках, на легкой грибной поленте с грибами в меду.

Сразу три праздника в ноябре отметит и **ТРАТТОРИЯ CAPULETTI**. Для команды профессиональных итальянских поваров во главе с шеф-поваром Гаэтано Калабрезе (Gaetano Calabrese) этот месяц будет особенным — ведь заведение отметит и свой третий день рождения. С 5 ноября здесь можно попробовать новелло, а с 15 ноября будет и божоле. Сомелье посоветует блюдо, которое лучше раскроет вкус того или иного вина. В траттории — новое «охотничье» меню: блюда из оленины, кабана, лося.

Вероника Зубанова



КЕКСЫ- ЧАШЕЧКИ

В Петербурге открываются два капкейк-кафе сети Cupcake Factory. Первая фабрика домашних кексов появилась весной в ТРК «Питерлэнд», а в ноябре появятся еще две «сладких точки» — в ТРК «Континент» и ТРК «Международный».

Говорят, что капкейки обязаны своей популярностью сериалу «Секс в большом городе». Героини фильма, пребывающие в вечном поиске любви, баловали себя этой легкой выпечкой в одной из известных кондитерских Манхэттена. Cupcake Factory развивает модный американский кондитерский тренд — каждое утро по специальным рецептам здесь пекут кексы, украшают их шапкой воздушного крема и посыпают ягодами. Кстати, знакомое сочетание мягкого бисквита и шелкового крема в капкейках ощущается совершенно по-новому. Капкейки делаются в двух размерах — маленькие и большие, но по спецзаказу размер не имеет значения.

ПИРОГИ С НАЧИНКАМИ

Компания «Торт вашей мечты» возобновляет производство заказных пирогов и пирожков. В сентябре компания приобрела специальные печи для выпечки, расширилась и ассортиментная линейка. Теперь можно заказывать не только пироги с классическими начинками, но и необычные — пирог с индейкой и черносливом, итальянский пирог с моцареллой и томатами, сезонный пирог с баклажанами, томатами и болгарским перцем. Можно попробовать и знаменитый американский домашний сливовый пирог.

В апреле компания «Торт вашей мечты» приостанавливала массовый выпуск заказных пирогов и пирожков из-за сезона свадеб и большого потока заказов на «прогулочные» пирожки и свадебные пироги.