

ГАЛА-УЖИНЫ АЛЕНА ДЮКАССА



СЕРГЕЙ СЕМЕНОВ

Легендарный французский шеф, ресторатор, автор книг-бестселлеров по кулинарии приезжает в Петербург в третий раз. В своем ресторане miX в отеле W St. Petersburg мэтр устраивает только два гала-ужина — 29 и 30 ноября.

Авторское меню состоит из шести блюд: филе морского леща, маринованное с лимоном, и золотая икра; суп из камчатского краба с каштанами; филе горбыля и моллюски а-ля мариньер; филе утки со специями, свеклой и соусом дольче форте; цитрусовый десерт и граните из кампари; «Золотое полено». Суп из краба

и «Золотое полено» вошли также в раздел классических блюд от Алена Дюкасса в новом сезонном меню ресторана miX in St. Petersburg. Кроме того, раздел пополнился хрустящими равиоли с белыми грибами; фуа-гра конфи из Ланд с цитрусовыми и перцем; фермерским цыпленком по-пожарски; кукпотом из сезонных овощей и фруктов «С Кузнечного рынка»; филе говядины с каштанами и корнем сельдерея, приготовленными в кокоте.

Блюда от шеф-повара Стефана Гортины на основе сезонных свежих ингредиентов и продуктов местного рынка призваны сохранить энергию и насытить организм витаминами в сезон наступающих холодов. В списке закусок — салат из осенних овощей и фруктов; яйцо по-домашнему с лисичками; фермерский кролик из Ленобласти; бульон с артишоками и белыми грибами. В разделе рыбных блюд — брандад из трески; палтус в шампанском; морской язык в соусе тартар. Для любителей мяса — молочный поросенок с гратеном из тыквы; кролик по-королевски, оленина в кокоте. Полностью обновилось и дегустационное меню Discovery — шесть небольших по объему блюд-курсов, чтобы попробовать за один раз сразу несколько вкусовых тенденций.

А 25 ноября miX ждет гостей на ставший уже традиционным тематический бранч. На сей раз он посвящен французской кухне.

Фуа-гра конфи из Ланд с цитрусовыми и перцем в ресторане miX in St. Petersburg



ЖЕРОМ РИГО УШЕЛ ИЗ КУХНИ КРЕМЛЯ

Француз Жером Риго известен как шеф-повар президента Российской Федерации — он работал на главной кухне нашей страны с 2008 года. Недавно уволился и улетел на остров Маврикий, но продолжает по-прежнему хранить тайну любимых блюд российских президентов, привычно отшучиваясь: дескать, Медведев любит рыбу, а Путин — мясо. Тоже, между прочим, можно истолковать как некий намек.

Причину своего ухода до окончания контракта с Кремлем Риго объясняет очень просто — его русская девушка однажды заявила: «Или я, или Кремль». Он выбрал девушку, потому что готовить для президента — это значит не иметь свободного времени (кроме приемов «дома», нужно еще сопровождать первое лицо государства во всех его поездках) и работать в постоянном состоянии стресса. Зато теперь о русской кулинарии Риго знает все — не в пример своим зарубежным коллегам. Он говорит, что особенным почитателем богатого стола с национальными яствами можно назвать патриарха Кирилла.

Сейчас Риго живет на экзотическом острове Маврикий, символом которого являются исчезнувшие птицы додо, и работает шефом в шикарном отеле Maradiva Villas Resort & Spa. Бывший кремлевский повар любит приезжать в Россию, и в конце октября он представил свой авторский сет на гастрономическом ужине в петербургском ресторане Chin Chin Cafe. Еда оказалась очень приятной и в меру экзотичной. В качестве амюз буш подали карпаччо из говядины с салатом из фенхеля, тмина, пармезана и каперсов и двумя видами соусов: устричным и соевым. На закуску — салат из копченной по-домашнему рыбы-меч, обжаренной спаржи, рататут с тмином и томатами конфи и легким бальзамическим соусом. Рыбное блюдо — обжаренное филе рыбы тюрбо с пюре, тыквенными ньокками, томатами-черри и креольским соусом, мясное — карри из ягненка, приготовленное по особому рецепту отеля Maradiva, с рисом с шафраном, фрикасе из черной чечевицы и овощами по-креольски. На десерт — террин из замороженного йогурта с пюре из манго и клубники. Ужин прошел в рамках нового петербургского гастрономического проекта Chef's Discovery.



Обжаренное филе рыбы тюрбо подается с пюре, тыквенными ньокками, томатами-черри и креольским соусом