



Ален Дюкасс

в miX in St. Petersburg

Один из поваров группы Alain Ducasse, Кристоф Мартен — шеф-повар ресторана La Bastide de Moustiers в Провансе, который также называют вторым домом Алена Дюкасса (сюда он приезжает просто отдохнуть), любит говорить: «Если шеф зачастил в ваш ресторан, пакуйте чемоданы». «Зачастил» значит — больше двух-трех раз в год. За полтора года существования miX in St. Petersburg Ален Дюкасс приезжает в российскую северную столицу уже третий раз. Только за 2012 год это уже второй визит. Впрочем, оснований для беспокойства пока нет. Скорее, наоборот. 2012 год — юбилейный для группы AD, празднующей 25-летний юбилей ресторана ресторанов «Людовик XV» в Монте-Карло, и все шефы группы представляют в своем меню хотя бы пару фирменных блюд юбиляра. Два ужина в Петербурге (8400 руб. за персону), приготовленные при личном участии самого шефа-креатора Алена Дюкасса в четверг, 29 ноября, и пятницу, 30 ноября, — продолжение «юбилейного тура».

Вечер начнется в гостиной отеля W, где расположен дюкассовский miX, с шампанского Selection Alain Ducasse. Здесь в Living Room публика сможет лично поприветствовать Алена Дюкасса, который затем пригласит ее продолжить вечер за ужином из шести перемен блюд в паре с винами, подобранными Жераром Маржоном — главным сомелье ресторанов Алена Дюкасса. К ужину будут поданы белые (2009 Chablis 1er cru Vaulligneau — Thierry Hamelin) и красные (2007 Saint-Julien — Sarget de Gruaud Larose) вина. К десертам — десертное вино (2008 Sauternes — Chateau Lange-Reglat).

Праздничное меню, созданное Аленом Дюкассом и шеф-поваром miX in St. Petersburg Стефаном Гортина, останется верным концепции ресторана miX, использующего в своем меню преимущественно местные продукты. В меню вечера — филе морского леща (дорато), маринованное в сыром виде с лимоном и сервированное золотой икрой, легкий суп (биск) из камчатского краба с каштанами; филе горбыля (мэгра) с моллюсками а-ля мариньер; филе утки, натертой специями, с нежной свеклой и соусом «дольче форте».

На сладкое — цитрусовый десерт с граните из кампари и золотое поле «Монте-Карло». Изысканный праздник высокой кухни будет проходить под патронажем и при личном участии самого Алена Дюкасса. www.wstpetersburg.com



за окном по-версальски роскошный зал, украшенный свечами и цветами, где за столиками бесшумно вкушала поздний ужин нарядная публика, совершенно не обращающая внимания на происходящее снаружи. Мои оперные друзья, с которыми я встретила чуть позже, долго смеялись над моим невежеством: уже тогда ресторан был знаменит и имел три звезды «Мишлен».

Когда в 1987 году 30-летний Ален Дюкасс (уже имевший за плечами две звезды за свой ресторан в Жюан-Ле-Пен) возглавил «Людовик XV», одним из пунктов его контракта стало получение в Монте-Карло трех звезд мишленовского гюда. Цифра «3» оказалась счастливой: через три года ресторан заветную «тройку» получил, став первым трехзвездником в империи Алена Дюкасса. За ним последовали проекты в Париже и Нью-Йорке, и к 2005 году трехзвездных ресторанов в империи Дюкасса было уже три.

Всего же у ресторанов группы AD 20 звезд на 27 заведений в восьми странах мира. Но несмотря на все награды и то, что большая часть жизни Дюкасса проходит в самолетах, его главной любовью остается «Людовик XV», который стал не только главным детищем и кузницей кадров, но и домом: с 2008 года Дюкасс официально стал монегаском. При этом, в отличие от многих своих новых соотечественников, Дюкасс продолжает платить налоги на родине за деятельность своих французских заведений. Природа Средиземноморья дает ему все, что необходимо: овощи и фрукты, оливковое масло и вино, морепродукты и дичь.

Дюкасса называют певцом средиземноморской кухни, ставшей для него источником вдохновения. Если спросить его, какое свое блюдо он считает главным, он, не задумываясь, скажет: «Овощи из садов Прованса в «Людовике XV», куда входят все сезонные овощи, которые в этот момент можно найти в Монако. Именно в Монте-Карло Дюкассе проще всего реализовывать свои принципы».

Его кредо в том, что повар является всего лишь «переводчиком» щедрости природы и страсти тех, кто ей служит, ибо главное — прекрасные продукты — есть дар земли и результат труда крестьян и животноводов. А главная задача шефа по Дюкассе — не испортить эти дары, но лишь правильно «прочесть» их богатство, усилить и подчеркнуть их вкус. Возможно, именно этому учились практически все повара Дюкасса именно в Louis XV, который давно считается одним из лучших в Европе.