

# ПРОСТЫЕ ВЕЩИ

## АЛЕН ДЮКАСС О ВЫСОКОЙ КУХНЕ И ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ТРЕНДАХ



высокая кухня развивается по пути максимального упрощения. но это не значит, что удивлять посетителей ресторанов стало просто. совсем наоборот

Самое сложное — это делать простые вещи. Высокая кухня развивается по пути максимального упрощения. Это не значит, что готовить стало просто. Это не значит, что удивлять посетителей ресторанов стало просто. Наоборот: сейчас, наверное, самый сложный этап эволюции haute cuisine. Шеф-повар должен готовить максимально простые блюда, но при этом удивлять. Как этого достичь? Нужны продукты самого высокого качества. Региональные. Сезонные. Сейчас, как никогда, шеф-повар становится не только креатором, но и менеджером, который обязан организовать всю логистику, поставки, контакты с поставщиками, чтобы механизм работал без сбоев и давал возможность команде на кухне воплощать кулинарные идеи в жизнь.

**Развитие высоких технологий проникло и на кухни ресторанов. Как вы относитесь к прогрессу с точки зрения гастрономии?**

Да, сейчас мы действительно имеем возможность использовать самые последние достижения науки, которые, безусловно, могут облегчить жизнь ресторана. Однако крайне важно не стать заложником прогресса и не переступить ту грань, за которой ресторан перестает быть рестораном и становится фабрикой молекулярных экспериментов. Еще раз повторю: самое главное — предлагать гостям лучшие сезонные продукты. Технологии ни в коем случае не должны служить для разрушения текстур. Я с огромным уважением отношусь к таким шеф-поварам, как Ферран Адрия (основатель закрывшегося недавно ресторана El Bulli. — прим. ред.), но он гений. Он такой один. А те, кто пытается копировать его идеи, довольно неудачные последователи, о которых со временем никто не вспомнит. Гастрономия как искусство — классика вечна, модерн — явление проходящее. Сейчас востребована здоровая, настоящая кухня. И я не думаю, что этот тренд как-то изменится в ближайшее время.

**Вы уделяете огромное внимание кулинарному образованию. Ресторан Louis XV — настоящая кузница кадров, выпустившая десятки талантливых шеф-поваров, которые работают по всему миру, возглавляя лучшие рестораны. Чему научили последние 25 лет лично вас?**

Достиг ли я совершенства за минувшую четверть века? Однозначно — нет. Будучи убежденным перфекционистом, я по-прежнему учусь. Я не могу сказать: Алэн Дюкасс знает все про высокую кухню. Более того, чем старше я становлюсь, тем отчетливее понимаю, как много еще предстоит узнать. Отмечая юбилей Louis XV я отчетливо понял, что, наверное, никогда не достигну кулинарного совершенства. Но я буду стремиться каждый день быть лучше, чем я был вчера. В этом и есть самое волнительное, что может дать мне выбранная профессия. Эти годы дали мне понять, что начавшееся четверть века назад волнительное кулинарное путешествие продолжается, и предсказать финал я не берусь. Я получаю огромное удовольствие от того, что делаю. Наверное, в этом и есть смысл жизни — проживать каждый день, осознавая, что этот день прожит не зря.

**Какие эмоции вызывает у вас юбилей ресторана Louis XV в Монте-Карло?**

Я чувствую, что прошло много времени с момента открытия Louis XV, и одновременно, что эти годы пролетели как один день. (Смеется) Много с тех пор изменилось, я сам стал другим. Стал старше. Стал мудрее. Узнал много нового. Если говорить непосредственно об эволюции ресторана, то мне понадобилось 25 лет, чтобы оставить в меню только самые лучшие блюда. Когда «Людовик» только начал принимать первых гостей, в меню было 36 блюд. Сейчас осталось 18. Мне понадобилось действительно много времени, чтобы продвинуться на пути понимания настоящей средиземноморской кухни. Четверть века ушло на то, чтобы оставить в меню ресторана только самые достойные блюда.

**Ресторан отмечен максимальными тремя звездами красного гида Michelin и удерживает этот статус уже не одно десятилетие. Разве это нельзя считать признанием ваших талантов?**

Да, я могу сказать, что Louis XV — это лучший ресторан в мире, ради которого многие совершают специальное путешествие. Но я не могу сказать, что готов остановиться на достигнутом. Более того, я не могу сказать, что достиг всего, к чему стремился. Чем старше я становлюсь, тем отчетливее понимаю, что высокая кухня — и кухня Дюкасса не исключение — это история длиною в жизнь с непредсказуемым финалом.

**Вы звезда мировой гастрономии. Вас называют трендсеттером. Какие тренды вы можете обозначить в современной haute cuisine?**