

КАРТА СЕВЕРА

О НОВОЙ СКАНДИНАВСКОЙ ГАСТРОНОМИИ

САНДРА ДИМИТРОВИЧ



— Ресторан Noma в Копенгагене за десять лет существования заработал две звезды Мишлен

Еще пять лет назад гурманы относились к северной кухне скептически. Сегодня повара со всего мира все чаще отправляются перенимать опыт не в Париж, а, например, в Копенгаген.

В столице Дании можно поужинать в 13 различных ресторанах со звездами Мишлен. Тут Копенгаген опережает многих европейских грандов, таких как Гамбург, Амстердам и Вена. Именно Дания сегодня оказалась в центре мирового гастрономического внимания. В первую очередь благодаря ресторану Noma — мировому лидеру и создателю новых гастрономических тенденций. За десять лет своего существования ресторан завоевал две звезды Мишлен и титул «северная сенсация», три года подряд он занимает первое место в рейтинге лучших ресторанов Европы и мира по версии The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants (оставляя позади таких мастеров высокой кухни, как El Bulli, Pierre Gagnaire, L'Atelier de Joel Robuchon).

Основателем Noma является Клаус Майер — автор амбициозной гастрономической концепции под названием «Новая кухня северных стран», которая предполагает использование самых лучших и полезных продуктов из северных стран. Концепция не могла не найти поддержки у фермеров из Норвегии, Дании, Финляндии, Швеции, Исландии, Гренландии. А «Новая кухня северных стран» не могла не привлечь внимания мировой общественности: фотографии шеф-повара и совладельца Noma Рене Редзепи теперь не покидают журнальных обложек.

Noma — по-русски «кухня Севера» — ресторан высокой скандинавской кухни, который, понятно, использует только экологически чистые и только местные продукты, даже такие, о которых давным-давно позабыли сами скандинавы — вроде побегов ели, мха или, например, фиалок. Шеф Редзепи изучает продукты Севера, их сезоны, пики интенсивности вкуса и готовит только из них. На суперсовременной кухне с ультрасовременным оборудованием.

— В ресторане Geranium масло подают на горячих камнях



Овощи и зелень Редзепи выращивает тут же — в теплице рядом с рестораном. Вместо вина в супах и соусах он использует местное пиво, древесные, фруктовые и ягодные соки, вместо оливкового масла — ореховое и горчичное и даже собственноручно делает уксусы и дистиллированные спирты.

В меню Noma — печенье из рыбной муки с исландским мягким сыром, глазированная свекла с подкопченным телячьим мозгом и щавелем под свекольным соусом, козлородник с готландским трюфелем, цветная капуста в медовом соусе, эстрагон и можжевельник в сливках, маринованная груша с вербеной.

Noma расположен в старейшем районе Копенгагена, в здании XVIII века около пристани Кристианхавн, так что из него можно наблюдать за проплывающими мимо или причаливающими белоснежными яхтами. При этом в ресторане с двумя звездами Мишлен нет ни скатертей, ни серебряных приборов. Все в нем — и сдержанный «нордический» дизайн, и подчеркнуто скромная сервировка, и неприметная униформа официантов, и безупречный, почти на уровне телепатии, сервис — служит одной цели: не отвлекать гостей от еды.

В 2010 году команда Редзепи создала Nordic Food Lab — своеобразный «кулинарный экспериментариум». Ларс Уильямс, шеф лаборатории, долгие годы работал на самых продвинутых кухнях Нью-Йорка и Лондона, а до научной лаборатории Noma руководил экспериментальной молекулярной лабораторией Хестона Блюменталья, шеф-повара и владельца знаменитого английского ресторана The Fat Duck.

Сейчас в лаборатории Noma экспериментируют с новыми и необычными вкусовыми оттенками, разрабатывают рецепты для ресторана и новые способы приготовления блюд скандинавской кухни. Но амбиции новой лаборатории гораздо серьезнее, речь идет о будущем не только северной кухни, но и современной гастрономии, о научных разработках мирового значения.