

отели премьеры

НОВАЯ НАДЕЖДА АННА ТИТОВА ОБ ОЖИДАЕМОЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКОЙ ПРЕМЬЕРЕ В МОНАКО



Любая активность заслуженного мишленовского повара вызывает живой интерес у гурманов (ждут новых откровений) и ресторанных критиков (ждут новых разоблачений). Если же этот повар — легендарный Жоэль Робюшон, имеющий в своем активе аж 28 звезд от почетного «красного гида», то внимание к новым проектам возрастает на порядок. Робюшон, достигший уже всего, о чем может только мечтать даже самый выдающийся шеф-повар, продолжает будоражить умы поклонников новыми проектами. А запланированная премьера — тот редкий случай, когда и ресторанные цензоры, и простые ценители haute cuisine сплываются единым фронтом, ожидая волнительной кулинарной сенсации.

Грядущее открытие Odyssey в монакском Metropole, намеченное на июнь этого года, — едва ли не самый обсуждаемый проект последних месяцев. Отчасти потому, что совместный проект Жоэля Робюшона и Карла Лагерфельда должен был запуститься еще весной прошлого года (причины столь длительных задержек не разглашаются), но в большей степени все же потому, что ресторан действительно имеет все шансы стать новой кулинарной Меккой прибрежного Прованса.

Еще не успев открыться, проект от двух звезд (самому заведению уже прочат внимание мишленовских критиков) успел стать значимой величиной в кулинарной системе координат Монте-Карло. О ресторане говорят. Говорят много и с придыханием. Скупающие монегаски, побывавшие не раз и не два во всех локальных ресторациях. Друзья Робюшона — титулованные шеф-повара, формирующие кулинарный облик Монако. Гурманы, едущие в княжество за гастрономическими переживаниями.

Причина всеобщего интереса, конечно, в именах. Тут и Лагерфельд (ответственный за декор и вообще всю визуальную концепцию), и Робюшон, вложившийся не только душой, но и солидными инвестициями: кухня оборудована по самому последнему слову техники (как говорят близкие к проекту лица, не на один миллион евро).

Сама робюшоновская высокая кухня обрела в созданных бескомпромиссных условиях абсолютно новую форму. Еда еще более демократизировалась, что, собственно, и диктует выбранный формат «гастрономического бистро». А это значит, что здесь вполне можно будет перекусить на бегу или же, наоборот, никуда не торопясь, наслаждаться простотой, которой порой так не хватает французской кухне. Робюшон при этом остался верен своим бескомпромиссным принципам (ставка на сезонность еды и ее высочайшее качество), а оттого новый проект еще более обсуждаем.



Как добраться:
Отель расположен в центре Монте-Карло, в Золотом квадрате (Carre d'Or), рядом с легендарным казино, в 20 км (35 минутах езды) от международного аэропорта Ниццы и в 12 минутах ходьбы от ж/д вокзала Монте-Карло.
www.metropole.com

В ожидании открытия Odyssey гурманы коротают вечера в кулинарном «ателье» Робюшона (ресторан l'Atelier отмечен 2 звездами гида Michelin), где предлагается авторская средиземноморская кухня. И здесь мэтр гастрономического минимализма сознательно отказался от традиционной для haute cuisine концепции дегустационных сетов. В лаконичном меню Atelier — специалитеты заведения, принесшие ресторану заветные звезды. Идея проста: комбинируя несколько блюд (метрдотель рекомендует заказывать по 4 порции на человека), составить для себя идеальную трапезу. Великолепная винная карта идеально дополняет сделанный выбор.

В японском Yoshi, которым руководит все тот же Робюшон, ставка сделана на свежайшие морепродукты. Текстура и температура суси и сасими доведены до перфекционизма, вкус этих блюд способен составить конкуренцию блюдам, предлагаемому в Стране восходящего солнца. Оказавшись в Yoshi, самый правильный вариант — заказать необъятных размеров блюдо суси и сасими, которые дополняются идеальными роллами. Феноменальный выбор sake — едва ли не лучший во Франции — серьезный аргумент, чтобы совершить ради этого ресторана специальное путешествие. Лучший сценарий — довериться сомелье, который проведет дегустацию лучших сортов напитка, идеально сочетающихся с сервируемой кухней.