# Вертикаль высокой еды
## «ЭСКОФЬЕ — ИМПЕРАТОР КУХНИ»

**Алексей Зимин**

ОТ ПРОЧИХ наций французов отличает сочетание патологического педантизма с бескрайним легкомыслием. Француз — это романтический зануда, поэт-бухгалтер, транжир с практической сметкой. Англичанин Честертон писал, что французы будоражат мир не парадоксами, а общими местами. Облекают в плоть и кровь прописные истины. Фокус только в том, что потом на этих общих местах можно сеять и жать урожай столетиями — взять хоть парижскую моду или гастрономию.

Жорж Огюст Эскофье родился осенью 1846-го, за полтора года до очередной французской революции, галльского общественного института, функционирующего на топливе из переработанных в плоть и кровь общих мест.

Итогом той революции стало избирательное право в сочетании с авторитарным правлением Наполеона III, поражение в войне с Пруссией, разгром Парижской коммуны и синусоида, в которой экономический упадок под щелканье метронома истории Европы сменял экономический подъем.

Поражение в войне и кровавую бойню коммуны Эскофье встретил опытным поваром. С тринадцати лет он работал в ресторанчиках Лазурного берега и Парижа, а будучи призван в армию, прославился как человек, умеющий при пустой кладовке соорудить роскошный пот-о-фе.

Начало второй половины XIX века во Франции — эпоха вступления буржуазии в права владения и, собственно, как раз это время становления гастрономии в качестве одной из примет национальной самоидентификации. До этой поры высокая кухня была частью галантной аристократической жизни, а кулинарной иконой был Мари-Антуан Карем, умеющий делать с цесарками и тюрбо то, что в мире пластических искусств удавалось разве что Бенвенуто Челлини.

Гастрономический обед в конце XVIII — начале XIX века с легкой руки Карема был одним сплошным фокусом. Застолье должно было поражать воображение масштабом и количеством трюков: вылетающими из торта живыми птицами, ювелирной резьбой по овощам, блюдами, по сложности исполнения находившимися ближе к области архитектуры, а не стряпни. Карем сумел перевести на язык застолья эстетическую проблематику своего времени — и успех имел оглушительный. Не зря европейские императоры, включая российского, выстраивались в очередь, чтобы получить Карема хотя бы в краткосрочную аренду. Его называли «поваром королей и королем поваров». Он придал французской кухне блеск, вытащил ее на недосягаемую высоту, но сделал это в одиночку, примерно как Марадона с аргентинской сборной на чемпионате мира в Мексике. С точки зрения работающей модели высокая французская кухня, начавшись на Кареме, на нем же и закончилась.

Пока Эскофье не сделал высокую еду общим местом, делом всех.

Всякая революционная идея банальна. Но удивительным образом за все те годы, тысячелетия, что прошли с тех пор, как огонь превратил природу в культуру, никому не пришло в голову сделать то, что сделал Эскофье.

Ему, впрочем, повезло. В отличие от Карема он действовал не один. У него был партнер, которого звали Цезарь Ритц.

Они встретились в конце XIX века. Эскофье к тому времени поработал в дюжине ресторанов, досконально изучил все возможные поварские техники и даже, по свидетельству современников, готовил единственные в своем роде русские расстегаи. Он учредил что-то вроде научного клуба по изучению кухни, начал систематизировать свои знания в виде книг, его репутация была шире тех парижских кварталов, где он служил, но до настоящей славы ему было далеко.

Цезарь Ритц к тому времени успел поуправлять гостиницами в Швейцарии и во Франции и был полон решимости создать в области гостеприимства нечто решительно новое, что-то такое, что должно было перевернуть мир. Ему нужен был повар с фундаментальными знаниями, тонкостью чувств и всем прочим набором высоких устремлений. И он нашел такого повара в лице Эскофье. Вместе они открыли гостиницы в Монте-Карло, рыбацкой деревушке, которая только начинала превращаться в фешенебельный курорт, в Париже и Лондоне.

Почти все, что они сделали, было сделано впервые. Лифты, связывающие кухню с другими этажами, мраморные ванны, витрины с дорогими товарами в фойе, рестораны как центр гастрономического и социального притяжения, обсуживающие за день сотни человек и работающие как машина. Все, что они придумали в области менеджмента, маркетинга и содержания, до сих пор работает в этом бизнесе. А система организации ресторанной кухни, придуманная Эскофье, универсальна и применяется уже сто лет в миллионах кафе и ресторанах по всему миру.