

А корабль плывет ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

КАК ДУМАЕТЕ: Париж — он все еще столица мировой гастрономии? А великие парижские отели — они по-прежнему покоряют благородным шиком Старого Света? Или все это уже музейные сокровища, на которые, конечно, любопытно взглянуть, но жить и есть теперь хочется в более легких и менее обязывающих местах? Еще три-четыре года назад нам с мужем категорически не нравилось возить с собой вечерние наряды, и мы убеждали себя, что традиционная французская кухня слишком тяжелая, неоправданно сложная и калорийная. Первую брешь в моих представлениях о гастрономии гранд-отелей пробили заведения парижского Shangri-La: во всех трех его ресторанах (китайском Shang Palace, паназиатском La Bauhinia и французском l'Abeille) я получила неожиданные и просто поразительно новые вкусовые впечатления. И мне пришлось полностью изменить свои представления, посетив в парижском «Бристоль» мастер-класс Эрика Фрешона. У его «Эпикура» три звезды Мишлен, а у него самого звание «лучшего ремесленника Франции» и орден Почетного Легиона. Наверное, столь высокое признание заслуг шефа перед отечеством возможно только во Франции, где гастрономия считается национальным достоянием. Но сохранять топовый рейтинг на мировой арене, куда сегодня вышли новые азиатские сети, дизайнерские отели Северной Европы, молодые и веселые рестораны модной и легкой инновационной кухни, — французской классике совсем не просто. Как говорит сам Фрешон, чтобы не выходить из моды, не нужно за ней гнаться. Свой личный успех мастер объясняет удачной концепцией преображения парижского Бристоля, где он провел большую часть своей шефской карьеры. Инновации в Le Bristol Paris при нынешних хозяевах, вероятно, не прекратятся никогда. Да, это и сегодня дворец, в котором можно жить и есть по-королевски, но при этом в гораздо большей степени чувствовать себя как дома. Хозяйка, Майя Откер, смело обновила драпировки номеров яркими покрывалами и гардинами с чуть приглушенным цветочным орнаментом в теплом прованском стиле. Светлая обивка мебели и стен, обилие живых цветов, поднимающие настроение ароматы (даже с собой можно увезти запах «Бристоль» в стеклянном флаконе) создали немецкий уют, тактично соединенный с подлинниками старых мастеров, гобеленами, скульптурами и антикварной мебелью. Ресторан Фрешона переехал из сумрачного зала в другой — наполненный светом и воздухом из огромного сада. В нем та же, что и во всем отеле, нежная зеленая мебель и цветочные драпировки окон. На входе в ресторан Ericure вполне можно было бы поместить знаменитое изречение с ворот античной эпикурейской школы «Гость, тебе здесь будет хорошо; здесь удовольствие — высшее благо», ведь и его шеф видит свое жизненное призвание в ежедневном служении в храме гастрономических наслаждений. Да, Эрик Фрешон со мной согласен: тяжелая пища, многочисленные трапезы и чересчур сложные, непонятные успешным молодым поколе-

ниям традиционные соусы устаревают. Но, настаивает шеф, их нужно не выбрасывать, а редактировать. На его кухне есть и сифоны, и пакоджет, и сувид. Фрешон использует и модные гидроколлоиды для загущения соусов и десертов, готовит сорбеты из устриц и анчоусов, добавляет в маринады соевый соус, мирин и кунжутное масло, соединяет в одном блюде копченого угря и фуа-гра, а потом по-хулигански оборачивает получившийся террин листами нори — и все это для того, чтобы вдохнуть новую жизнь в бесценные старинные техники и стряхнуть музейную пыль с французской гастрономической классики. Хрестоматийный пример — фрешоновская бресская пулярка, приготовленная в мочевоом пузыре свиньи. Это традиционное лионское блюдо я пробовала у Поля Бокюза. Фрешон тоже приправляет курицу солью, перцем и травами, шпигует трюфелем и помещает в эластичный пузырь, вытеснив из него воздух особым со вкусом сухого хереса желтым французским вином (vin jaune), смешанным с трюфельным соусом, но затем не запекает курицу в затухающей печи, а томит на водяной бане с низким температурным режимом (всего 58 градусов!) в течение четырех часов. Мочевоый пузырь он превращает в подобие сувиды: пузырь раздувается, в нем образуется естественный вакуум, а на низкой температуре не разрушается аромат трюфеля и не обезвоживается куриное мясо. Как на представлении фокусника, воздушный шар разрезают на глазах изумленных гостей — их тут же окутывают волшебные запахи, у уж не говорю о том, каким нежным и сочным получается мясо. Хорошо накормить, говорит Фрешон, — это могут и в харчевне, а вот поразить воображение — задача совсем другая, и именно это должно оправдать высокую цену гранд-ресторана. «Но прежде всего, — говорит мне Эрик Фрешон, — поражать и удивлять должны сами продукты, а задача повара — придумать, как выявить их уникальный вкус». Мы беседуем в его крошечном кабинетике, за стеклянной стеной которого на огромной кухне суетятся человек двадцать поваров. У каждого своя задача, свой кусочек партитуры — и только один Фрешон знает, как соединить все в мощную мелодию гастрономического ужина. На словах об уникальном продукте шеф встает, ныряет в недра кухни и возвращается с баночкой черной икры. Он просит протянуть руку, фарфоровой ложечкой кладет на мою ладонь несколько икринок и показывает, как их нужно слизнуть. Оказывается, икра особенно хорошо выпускает свой аромат на теплой коже. Вкус у этой икры удивительный: она менее резкая и соленая, чем та, к которой я привыкла, и очень свежая. Откуда такая? Из Ирана? Нет, объясняет Фрешон, в «Эпикуре» не используют ни русской, ни иранской икры. Только французскую. У русской икры, объясняет Фрешон, ненадежное качество — от чрезмерного отлова и загрязнения воды, у иранской слишком сильный, перебивающий все вкус, и она стоит немислимых денег. Для гастрономического блюда нужно что-то более тонкое, нежное и при этом бюджетное. Французы работают над своей икрой уже более полувека, они поняли, что на



Закуска из черной икры и картошки (на 8 человек)

- 1 **очищенный картофель (600 г)**
- 2 **копченая пикша (600 г)**
- 3 **сливочное масло (300 г)**
- 4 **черная икра (120 г)**

ДЛЯ ПОЛНОГО СЧАСТЬЯ ЗАПЕЙТЕ
КАРТОФЕЛЬНО-ИКОРНУЮ
ЗАКУСКУ ЛЕДЯНЫМ БРЮТОМ

ее вкус влияет не столько терруар, сколько порода осетра, идеальная чистота воды и скорость разделки рыбы. Осетров на икру в основном выращивают на юго-западе Франции в департаменте Жиронда. Но Фрешон предпочитает поставки из Солони — с маленькой фермы Винсента Эннекар. Вода в его запрудах особенно чистая, он не допускает высокой плотности рыбного населения, не гонится за увеличением производства — в результате в ресторан икра попадает моментально, отсюда и меньшая консервация солью, и свежесть вкуса. Фрешон готовит из солонской икры закуску, которая в этом году откроет его новогоднее меню. Если есть возможность достать отличную черную икру и ароматную копченую рыбу, это простое, но тоже незабываемое блюдо можно приготовить дома. Нужно сварить картофель вместе с копченой пикшей (или треской), причем воды налить немного, чтобы продукты были едва покрыты. Картошка пропитается ароматом копченой рыбы, которая в этом блюде больше никак не используется (ее можно пустить на салат). Горячую картошку Фрешон очень быстро протирает через сито и, интенсивно взбивая лопаткой, понемногу добавляет сливочное масло, чтобы получилось нежнейшее пюре. По желанию его можно немного посолить. Фрешон берет самые маленькие баночки из-под черной икры (в них входит 50 г), выкладывает на их дно 40 г картофельного пюре, а сверху тонким слоем размазывает 15 г черной икры. Слегка подкопченный вкус картофельного пюре, соединяясь со вкусом икры, и дает ту самую «умамность», которую невозможно забыть. Для полного счастья запейте картофельно-икорную закуску ледяным брютотом и загадайте желание: непременно отправиться в следующем году к Фрешону. Он создает то самое чисто парижское эпикурейство, которым нужно хоть раз насладиться, прежде чем умереть.

www.chekalova.ru