

# Зимний вечер в Канне

## ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

**МОИ** дети говорят, что выросли в Канне. Это, конечно, преувеличение. Но где-то пять лет они провели в этом славном городке. Лет — от слова «лето», разумеется, да и то не по три месяца, а по одному. Сын с дочкой стали совсем взрослыми и теперь сами, без нас, иной раз заезжают летом с компанией в город «своего детства». А мы с мужем все чаще отправляемся на Лазурный берег зимой. Наши друзья удивляются: мол, что вы там делаете, когда купаться нельзя да еще, поди, дожди? Да, дожди случаются, но не так часто. Что мы делаем? Да то же, что многие русские 100–200 лет назад. Они приезжали сюда, когда на родине наступало время бесконечной слякоти и серого неба, сменяемых непереносимыми морозами. Из письма Гоголя Жуковскому, написанному перед новым 1844 годом: «Ницца — рай; солнце, как масло, ложится на всем; мотыльки, мухи в огромном количестве, и воздух летний. Спокойствие совершенное. Жизнь дешевле, чем где-либо. Смирнова здесь. Соллогубы тоже здесь. Графиня Виельгорская тоже здесь, с сыном и меньшою дочерью». Именно русские когда-то наполнили маленькие городки Лазурного побережья светской жизнью, романами, интригами и балами. Они

построили здесь православные храмы и виллы. В Ницце — самое большое за пределами России русское кладбище. На нем, как и на Сент-Женевьев-де-Буа под Парижем, любят повторять мой муж, покоится исчезнувшая русская цивилизация, которую нашим детям придется читать как книгу на мертвом языке. На самом деле зимой здесь даже лучше, чем летом. Днем — тепло и почти пустынно. Уютно и ласково. Шикарные пятизвездные отели, которые в сезон стоят немислимых денег, сдают номера по вполне божеским ценам. Нынешняя зима — вторая, когда нашим домом стал построенный в 1926-м великолепный Majestic. Правда, в прошлый раз, семь лет назад, мы отнесли к нему скорее сдержанно. Он нам показался темным, даже слегка пыльным, и немного похожим на антикварный магазин, в котором обилие дорогих вещей, но почему-то возникают сомнения в их подлинности. Потом здесь многое изменили, перестроили, а три года назад открыли совсем новое правое крыло, в котором мы и поселились. Ну что вам сказать? Меня поразила смелость реконструкции. Внешне Majestic по-прежнему вписывается в набережную Круазетт роскошным барочным тортом. Но он совершенно преобразился изнутри: избавился от лишней вещей, наполнился воздухом и светом, открывшись солнцу и морю. Новый Majestic — менее помпезный, но определенно более модный. Что, кстати, отразилось и на гастрономии отеля. Вместе с новым крылом появился ресторан прованской кухни La Petite Maison известной на Лазурном берегу Николь Руби. Ее главное заведение под тем же названием гремит на всю Ниццу уже 20 лет. Для многих успех мадам Руби — загадка, а открытие клона ее заведения в «Маджестике» в каком-то смысле еще большая революция, чем новое крыло. Мало того что прованская кухня — сугубо харчевенная. Так еще ни у самой Николь и ни у одного из ее шефов нет ни единой мишленовской звезды. И какие-нибудь цветы кабачков во фритюре или до хруста зажаренные кольца кальмаров, теплые креветки в простом соусе из лимонного сока, оливкового масла и душистого зеленого базилика или фаршированные рубленным и приправленным пахучими травами мясом овощи, сочные помидоры с буратой и пасты с явным налетом веселой итальянскости — все это трудно представить в главном гастрономическом ресторане пятизвездного гранд-отеля. Но я собственными глазами видела ежедневный вечерний аншлаг (и это зимой!), причем за соседним столиком точно так же, как семь лет назад в Villa des Lys, сидели худенькие бабушки в роскошных туалетах и бриллиантах, которыми так славится Лазурный берег — только на двух старушек теперь приходится один дедушка. По тому, как их встречали официанты, чувствовалось, что они здесь навсегда. Ветераны смеялись, пили розовое шампанское и с аппетитом поглощали простые прованские радости. Рассказывают, в дни Каннского фестиваля здесь яблоку негде упасть, а за столами одни знаменитости. Девиз Николь Руби «Все звезды здесь» всегда вывешен на стенах ее заведений, которые теперь есть и в Париже, и в



**ПОРАЗИТЕЛЬНЫЙ ЭФФЕКТ:**  
МЯСО ОСТАЕТСЯ СОЧНЫМ,  
А ОВОЩИ ТВЕРДЕНЬКИМИ

Лондоне, в Нью-Йорке, в Дубае, даже в Бейруте, и все называются «Маленьким домиком». Но девиз этот можно понять и так, что каждый должен почувствовать себя звездой, большим человеком в маленьком домике. Это оказалось приятательным. Кажущаяся простота, душевность и «ненапряженность» отлично сработали и в самом отеле, и в ее главном ресторане. Мало того что каждое блюдо приготовлено из продуктов высочайшего качества, все продумано и отточено, в каждом традиционном прованском рецепте найден такой поворот, который восхитит и согреет даже самых требовательных гурманов. Вот хотя бы фаршированные овощи — казалось бы, наивысшая прованская теплая закуска. Посмотрите, что делает Николь. Она берет отличную телячью мякоть (от лопатки), но не пропускает ее через мясорубку, а нарезает совсем не маленькими кубиками — по 5 см. Не мелко нарезает лук и чеснок. Ставит на сильный огонь просторный сотейник. Разогревает оливковое масло и обжаривает мясо с луком и чесноком, помешивая до вполне уверенной корочки. Добавляет букет гарни, немного воды или овощного бульона, убавляет огонь до самого минимума и оставляет все томиться под крышечкой часа на два, по необходимости подливая жидкость, чтобы мясо не пересохло. Тем временем ставит духовку нагреваться до 200 градусов, разрезает помидоры, баклажаны и перцы пополам, удаляет семечки, слегка обмазывает оливковым маслом, выкладывает овощи на противень срезом вниз и отправляет в духовку посушиться — всего на пять минут. И заметьте: все овощи маленькие, что называется, «беби». Цукини надо недолго целиком бланшировать в слабо кипящей воде, а потом вычистить мякоть. Если баклажаны в духовке за пять минут не размякли, чтобы в них тоже можно было бы без труда сделать полость, поддержите еще чуть-чуть. За 15 минут до готовности телятины добавьте в сотейник сухари, пряности и порубленную мякоть овощей. Посолите и поперчите. А вот теперь мягкое, сочное и ароматное мясо нужно пропустить через мясорубку и начинить им овощи. Выложить их на противень, щедро полить оливковым маслом и быстро подрумянить в горячей духовке. Поразительный эффект: мясо остается сочным, а овощи тверденькими. Они не теряют цвет и просто великолепны на вкус с острым домашним томатным соусом, приправленным свежей зеленью.

[www.chekalova.ru](http://www.chekalova.ru)

### Фаршированные овощи по-нисуазски

- 1 **маленькие зеленые или красные перцы (8 шт.)**
- 2 **беби-цукини (8 шт.)**
- 3 **небольшие баклажаны (4 шт.)**
- 4 **небольшие помидоры (8 шт.)**
- 5 **сухарная крошка из ½ батона**

#### ДЛЯ ФАРША

- 1 **телячья мякоть (1 кг)**
- 2 **белый лук (800 г)**
- 3 **головка чеснока (1 шт.)**
- 4 **букет гарни (лавровый лист, чабрец, розмарин)**
- 5 **панировочные сухари (2 ст. ложки)**
- 6 **оливковое масло (0,5 л)**
- 7 **прованские пряности (1 кофейная ложка)**
- 8 **томатная паста, соль, перец**

#### ДЛЯ ПОДАЧИ

- 1 **домашний томатный соус**
- 2 **нарубленная свежая зелень (лучше зеленый базилик)**