

ФЕСТИВАЛЬНЫЕ ЗАВТРАКИ В «ШАЛЯПИНЕ»

В городском ресторане «Шаляпин» запустили фестивальные меню завтраков, действующие с 9 до 12 часов. Теперь по утрам для гостей здесь готовят что-то особенное, например, знаменитые русские каши: полбенную, толокняную, гурьевскую. Пекут пышные сырники и запеканки. Все эти блюда делают по особым рецептам, в некоторых случаях соблюдая старинные технологии и приемы, в других же, наоборот, давая новое прочтение традиционным вкусам. Так, например, толокняная каша превращена в необычный десерт.

Все утренние фестивали длятся три-четыре недели и посвящены определенной гастрономической теме: творожным блюдам, яичным или же просто традиционным завтракам разных стран. Так, весь май в «Шаляпине» утром можно будет попробовать пять завтраков с разных концов света: прибалтийский, английский, скандинавский, французский и русский.



МИШЛЕНОВСКИЙ ПОВАР ФИЛИПП МИЛЛЬ В РЕСТОРАНЕ «МАНСАРДА»



24 апреля в панорамном ресторане «Мансарда» пройдут гастроли французского шеф-повара Филиппа Милля. На ужине будет представлен авторский сет ресторана Le Parc пятизвездочного отеля-замка Domaine Les Crayeres, шеф-поваром которого и является Филипп Милль. Фешенебельный отель Domaine Les Crayeres (Relais et Chateaux) находится в регионе Шампань, недалеко от Реймса, где расположены знаменитые на весь мир винодельческие дома. Такое особенное расположение не смогло не отразиться на кухне ресторана: сезонные продукты высшего качества,

местная рыба и мясо. Филипп не экспериментирует со вкусом, он раскрывает естественный потенциал продуктов, используя разнообразные способы приготовления. Его блюда лаконичны, понятны, без лишних декораций. Филипп Милль сосредоточен на вкусе и стремится не отвлекать гостей от самого важного. С приходом Филиппа ресторан Le Parc был удостоен второй звезды Michelin.

«Моя кухня? Удовольствие, богатство вкуса, эстетика, детские воспоминания. Внимание к продуктам и сезонности. Проще говоря — кухня, которая дарит эмоции», — рассказывает Филипп Милль. — Я родом из Сарты. Когда я был маленьким, все свои выходные и праздничные дни я проводил на ферме с дядей и бабушкой. Я считаю, что мне очень повезло вырасти на своей земле и ощутить ароматы овощей с огорода, фруктов из сада и вкус мяса кур, находящихся в свободном выпуле. Именно этот опыт позволил мне развить вкус, ставший основой моей кухни. Мои первые кулинарные воспоминания связаны с едой, которую готовила моя бабушка на старинной дровяной печи, и с рыбным супом, который варил отец по воскресеньям». Филипп Милль работал в разных известных ресторанах, в 2000 году его пригласили поработать в Lasseigne, а затем в Ritz. В 2009 году Филипп получил бронзовую медаль на конкурсе «Золотой Бокюз» с блюдом «Сады во французском стиле, наследие Lenotre». В это время он работает в ресторане Le Scribe, потом в Le Meurice. Наконец ему предложили возглавить кухню отеля Domaine Les Crayeres в Реймсе. И всего за один год шеф смог завоевать заветную звезду гида Michelin (вторую для ресторана Le Parc), а всего несколько месяцев спустя получил высшую награду Франции — «Лучший в профессии».

Интересно, что во время своих путешествий Филипп Милль всегда пользуется гастрономическими гидами, стремясь изучить традиции разных стран и найти новые вкусы.

ВЕСЕННЕЕ МЕНЮ В JAMIE'S ITALIAN

С приходом весны в ресторане Джейми Оливера Jamie's Italian обновилось меню: добавились салаты, закуски и супы. Шеф-повар Маттео Лаи готовит сытный суп с морепродуктами, салат с лососем, в котором маринованный в свекле лосось сочетается с сельдереем, фенхелем и апельсином, и другие довольно необычные блюда. К новинкам в череду блюд с пастой относится тальоттини (самая тонкая паста) с диким трюфелем и пармезаном со сливочным соусом.

Среди интересных блюд — русский салат от Джейми. Это отварные овощи с колбасой «Мортаделла» и домашним майонезом. Запеченную треску здесь подают с брускеттой, овощами «капоната» с тыквой, кедровыми орешками и изюмом. Вителло тонато — это телятина с соусом из тунца и каперсами.



Суп с морепродуктами: свежим кальмаром, креветками, мидиями, вонголе с томатной пастой и базиликом