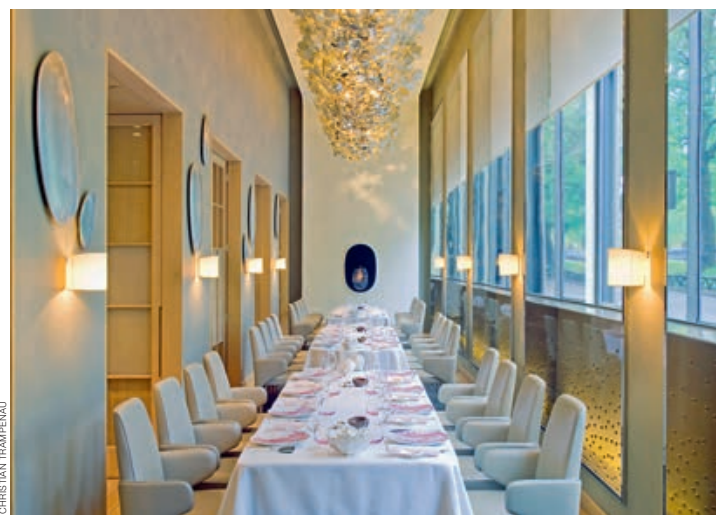


СОВРЕМЕННЫЙ ЭСКОФЬЕ

АЛЕН ДЮКАСС ВЗЯЛ КУРС НА ЗДОРОВУЮ ВЫСОКУЮ КУХНЮ

ГЕЛИЯ ДЕЛЕРИНС



CHRISTIAN TRAMENAU

У него три созвездия из трех звезд (Louis XV, The Dorchester, Le Meurice), да еще четвертое временно скрылось от нашего взгляда (Plaza Athénée в этом году закрыт на ремонт), и целое звездное небо вокруг. К этому больше 20 брассери, бистро и трактиров плюс издательство, кулинарные школы и шоколадные фабрики. Разговор об Алене Дюкассе можно начать с этого. А можно с того, что он гасконец, сын крестьянина и внук плотника. Или сказать, что он гражданин Монако, что ему 56 лет и у него четверо детей, из которых трое — совсем маленькие. Но интересно не то, откуда Дюкасс вышел — все равно чужой путь не повторить. Интересно, куда он идет. Потому что мало кому удастся так тонко среди ярких кухонных запахов разобрать аромат будущих тенденций. Где Дюкасс, там явно будет движение вверх. Вот ведь отметил он в 2012 году в ресторане Louis XV 25 лет своей профессиональной деятельности: 240 шефов из 25 стран, три дня кулинарных торжеств, и, кажется, можно уже небожителю остановиться. Но нет, с тех пор снова проекты — и снова из тех, про которые говорят «и как это до него никто не додумался!». А куда идет кухня, туда же обычно направляется и общество. Поэтому любите ли вы поесть или полностью равнодушны к кухне — это не важно, следуйте за Дюкассом.

Впрочем, одно событие в его прошлом все же выделим. В 27 лет самолет, следовавший рейсом из Монако, разбился, не долетев до Куршевеля. Несмотря на год, проведенный в больнице, Алэн Дюкасс — счастливчик, *surviver*, и во вкусе жизни ему явно открылись дополнительные ноты. Спровоцированное судьбой саге *dîet* удачно предвосхитило нашу общую тягу к сезонности, к появляющемуся лишь на мгновение продукту. Продукт — божество дюкассовской империи. Сам Дюкасс почтительно отодвигается на второй план. «Лучше тюрбо без таланта, чем талант без тюрбо», — говорит он.

У Дюкасса есть и тюрбо, и талант. В ресторане Le Meurice, который вошел в имперские владения в этом году, на моем столе лежит пучок моркови. Это манифест новой философии. Вы не получите лангустин, если они не приплыли с берега в живом виде. Вы будете сами выбирать себе травы для чая, и официант при вас срежет их ножницами с живого растения. На вопрос о самой большой роскоши, которая встретила его в жизни, Дюкасс кроме коллекционного автомобиля называет рис *aquagello*, из которого получается лучшее ризотто. Это и есть его «верую» — в продукт, разумеется. На открытие ресторана Dalí в мае к столам пригласили уже самих крестьян: здесь и ферма, и высокая гастрономия в самом центре Парижа. Верх симбиоза продукта с высоким мастерством — это *сибас* в том же Le Meurice. Рыбу не чистят, с нее снимают каждую вторую чешуйку. Вот так и снимают — пинцетом, через одну. Едоку так удобнее, и сохраняется вкус рыбы, непременно требующий наличия чешуи.



AFP

куда идет кухня, туда же обычно направляется и общество. поэтому любите ли вы поесть или полностью равнодушны к кухне — это не важно, следуйте за дюкассом

«Надеемся, что у нас снова будет три звезды», — волновался молоденький официант, когда Le Meurice только-только перешел от Янника Алено к Дюкассе. Так и есть, «Мишлен-2014» сохранил за рестораном высшую оценку. А как не сохранить, если этот корабль ведет Капитан Безупречность? У Дюкасса вам может не понравиться блюдо, это личный вкус каждого. Но вы никогда не найдете, к чему придраться.

Что предсказывает нам Алэн Дюкасс? Все указывает на возрождение бистро и брассери. Не на массовое употребление этих слов на вывесках, а на появление вкусных мест, где жизнь проста и хороша. Вот и архетип такого места нашелся очень кстати — брассери Allard, которую Дюкасс перекупил у прежнего владельца тоже в этом году. Насчет прекрасной жизни все тоже сошлось замечательно, это как раз лозунг самого заведения. На его эмблеме — столы с белыми скатертями, а вокруг ходят гуси, утки и симпатичная коровка. Зато адрес самый что ни на есть парижский — бульвар Сен-Жермен. Квинтэссенция бистро, провинциальное счастье в самом центре большой столицы. Мамаша Аллар, оставившая свое имя в названии, привезла в 1930-е годы рецепты из родной Бургундии. Барная стойка тоже осталась со времен ар-деко. «Пусть к нам приходят», — говорит Дюкасс, — не ради гастрономических открытий, а ради старых встреч. Мы не тронем ДНК, все будет словно Фернанда Аллар по-прежнему здесь, а мы только вписали ее брассери в нашу