

50 рестораны

Круассан и еще вкуснее

ФРАНЦУЗСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ НА УЛ. ПЛЕХАНОВСКОЙ

Игорь Сергеев



ОТКРЫВАЯ с полгода назад Mon Baton, ее владельцы предварительно проанализировали региональный рынок общепита и выяснили, что в Воронеже (удивительное дело!) есть неудовлетворенный спрос на заведения с европейским уровнем качества продукции. Новый для города формат — кондитерская-пекарня — доказал свою жизнеспособность: изготовленные преимущественно из европейских ингредиентов сладости пришлись воронежцам по вкусу. Формат позаимствовали из Франции. Интерьер выдержан в прованском стиле — светлые стены, отделанные деревом сводчатые потолки, множество поделок на стенах и прилавке, из колонок звучит французская поп-классика. Помещение совсем небольшое, пара-тройка столиков, за которыми уместится не больше десятка человек. Иными словами, пока Mon Baton — это не то место, где можно как следует позавтракать или неспешно посидеть за чашкой кофе, скорее сюда приятно забежать ненадолго и уйти не с пустыми руками: например, принести после работы гостинцы детям. Удержаться и не купить что-нибудь здесь действительно очень трудно. Тем более что есть возможность заглянуть и на кухню, откуда доносятся соблазнительные кондитерские ароматы. Тесто месят в спрятанном от посторонних глаз цеху, а вот за работой кондитеров, за тем как на глазах подрумяниваются в печи круассаны и бисквиты, можно понаблюдать: эту часть кухни преграждает только прозрачное стекло.

Впрочем, кондитерская собирается расширяться: до конца октября обещают обустроить постоянную веранду на 25-30 человек, открываются точки в аэропорту, в планах открытие еще одного заведения в самом густонаселенном районе города — Северном. Но не более, иначе, как считают владельцы, трудно будет удержать установленную для себя планку качества. За него во многом в ответе продукты из Европы. Оттуда поставляют практически все — сливочное масло, муку разнообразных сортов, натуральные фруктовые пюре, шоколад. Но без выпеченного из Петербурга шеф-повара, работавшего во Франции, эти продукты так и остались бы просто набором ингредиентов. А так — пестрая сказка круассанов, печенья, мармелада, тортов, пирожных, эклеров, мильфеев, безе, маршмэллоу (минизефир, приготовленный без яиц)... Есть и хлебная выпечка, но совсем мало: хлеба и багеты готовят без консервантов, так что долго они не хранятся. Особого внимания заслуживает местный чизкейк (210 руб. за кусок), пожалуй, Mon Baton — единственное место в Воронеже, где его готовят по оригинальному рецепту — со взбитым сыром и без запекания. То же касается и саварена, или ромовой бабы (100 руб. за штучку): готовую выпечку на двое суток замачивают в сиропе из рома и маракуйи и только потом уже украшают сливками. Еще один эксклюзив — муссовые пирожные (210 руб. за штучку) на основе белого или горького шоколада с добавлением карамели, фруктовых пюре, ликеров. Круассанами (80 руб. за

штучку), казалось бы, не удивишь, но и здесь шеф-повар постарался: традиционные рогалики готовят на основе французского масла 84-процентной жирности, которое специально поставляется только для Mon Baton. На выбор круассаны с самой разной начинкой, но лучше начать с классического: он позволит прочувствовать вкус французского масла. И, конечно, нельзя пройти мимо макарон — разноцветного белково-миндального печенья с начинкой (180 руб. за 100 г). Впрочем, перечень можно продолжать бесконечно, тем более что ассортимент постоянно обновляется. Так, летом появилось много новых вкусов с сезонными фруктами и ягодами. И, конечно, все эти сладости есть чем запить. Специально из Петербурга обучать сотрудников выбирать и варить кофе приезжал судья и организатор кофейных чемпионатов, шеф-бариста компании Global Point Николай Стрельников. Особое внимание уделяется прожарке кофе: жаренные зерна держат вкус около месяца. Результат радует: кофе в Mon Baton от эспрессо до двойного капучино — это действительно кофе (80 — 150 руб.). Не остались в стороне и любители чая — для них на основе черного, зеленого либо белого чая готовят напитки с добавлением фруктов, ягод и собственноручно сваренных сиропов (120 — 150 руб.). Также можно заказать чайник (100 руб.), открываешь его, а там пакетик — но сделанный здесь же: в специальную бумагу сотрудники заворачивают чайную смесь. А фирменные лимонады (80 — 130 руб.) еще и охладят в жару.