

Визит к даме Пик

ЕЛЕНА ЧЕКАЛОВА ОБ ЭМОЦИОНАЛЬНОЙ ЖЕНСКОЙ КУХНЕ

ЕЕ ЗОВУТ Анна-Софи Пик — такие имена бывали у немецких принцесс, невест русских царевичей. Некоторые называют просто Дамой Пик, но она не означает тайной недоброжелательности — скорее наоборот. Ее ресторан, расположенный в романтическом лозаннском «Дворце на прекрасном берегу» — Beau-Rivage Palace, — встречает приятной сдержанностью современной роскоши. Не так давно на месте швейцарского дома Пик (ее главная резиденция Maison Pic находится недалеко от Лиона, а еще одна — в Париже) был любимым многими поколениями путешественников ресторан La Rotonde, утрата которого прежним постояльцам поначалу казалась катастрофой. На самом деле непросто понять, как правильно поступать со старинными гранд-отелями и ресторанами: беречь как музеи или радикально перестраивать, сохраняя лишь островки законсервированной прежней жизни типа величественного бального зала Бо Риважа Salle Sandoz? Мне нравится пройтись по скрипучим полам отеля Du Palais в Биаррице, я не представляю себе Ниццы без темных стен Negresco. Но, если честно, жить в той же Ницце мне удобнее в современном Méditerranéen а поужинать я предпочитаю в совсем не аристократичном ресторане новой прованской кухни La Petite Maison de Nicole. Делайте со мной что хотите, но второй раз я вряд ли зайду в «Бокюз», хотя в первый и единственный мне там было очень интересно. Ресторан Анны-Софи Пик в Beau-Rivage Palace из тех, куда я могу возвращаться не раз, — и даже ради него специально поехать в Лозанну. Как известно, заведение, достойное отдельного путешествия, нередко получает три звезды Мишлен (у лозаннского ресторана их пока две, но, думаю, третья не за горами). К ресторану Анны-Софи Пик я необъективна и по сугубо личной причине. Она — женщина-шеф, а это для меня, недавно открывшей свой ресторан, пример очень вдохновляющий. Ведь образ женщины-повара до сих пор вызывает скорее снисходительное отношение. Поэтому я как роман читала биографию Анны-Софи. Героиня происходит из более чем столетней поварской династии, и еще ее прабабка славилась по всей «Лионщине» гениальными фрикасе из кроликов, а три звезды от гида «Мишлен» имел еще дед Анны-Софи. Потом одну звезду потерял — и это была семейная трагедия. Возвратил звезду отец — Жак Пик, при жизни которого Анна-Софи и не помышляла о поварской карьере: она училась на менеджера, управленца крупным производством. Жак внезапно скончался, не дожив до шестидесяти. Maison Pic оказался на пороге краха. И вот Анна-Софи, не имея специального образования, приходит на кухню бывших су-шефов отца простым поваренком. Горы самостоятельно изученных книг и десять лет в странной роли хозяйки-ученицы. В 2007-м она вернула славу семейному дому Maison Pic, став единственной женщиной-шефом Франции с тремя звездами Мишлен. В ее лозаннский ресторан я шла с некоторым предубеждением: обычно заведения имени звездного шефа, где его нет на кухне каждый

Равиоли с начинкой из фондю

Для теста:

- 1 Мука (250 г)
- 2 Оливковое масло (125 мл)
- 3 Спиртовой уксус (5 г)

Для начинки:

- 1 Белое вино (100 г)
- 2 Сыр вашрен фрибуржуа (100 г)
- 3 Сыр грюйер (100 г)
- 4 Жирные сливки (80 г)
- 5 Маскарпоне (80 г)
- 6 Кириш (4 г)
- 7 Соль (4 г)
- 8 Чеснок (1/2 зубчика)

Для консоме:

- 1 Лесные грибы (0,6 кг)
- 2 Лук-шалот (50 г)
- 3 Минеральная вода (150 г)
- 4 Чай пуэр (4 г)

Для декора:

Листья и стебли красного, желтого и белого мангольда, лепестки розы, пурпурно-фиолетовые цветы мелиссы, цветы мокрицы, анютины глазки

день, не поднимаются до уровня главного дома. Но ресторан мадам Пик в Beau-Rivage Palace убедительно тиражирует суперкачество работы шефа. С первых минут поражает и пространство: дизайн зала так искусен, что чувствуешь себя в спокойном уединении. Много дневного света на ланче и комфортное освещение вечерами — старый зал теперь легок и воздушен. Такова и лозаннская кухня Анны-Софи Пик, совсем не похожая на классическую, которая была в La Rotonde. Теперь здесь можно выбрать блюда a la carte, где представлены известные образцы Maison Pic типа гратена из раков или белоснежного сибаса с черной аквитанской икрой в пене с едва заметным сливочным вкусом — шедевры, придуманные еще Жаком, но усовершенствованные его дочерью. Я же выбра-

ла авторское меню, которое называется «Чувства». Оно и правда по-женски эмоционально. Хвостики диких лангустинов в зеленом озере — во всех смыслах тонком соусе из зеленого яблока и сельдерея с ароматом свежести и едва заметными нотками аниса и цветов корицы. Или нежная барабулька с беби-овощами в пузырьках пенистого соуса с лимоном Kabosu и легкими акцентами шафрана и миндаля. Или розовая внутри и медово-карамельная снаружи утка со сладкими крошечными свеколками, приготовленными в приятно кисловатом сливовом чатни. Но самое бо_льшее впечатление на меня произвела позиция под названием Berlingot — равиоли, наполненные сырным фондю и поданные в крепком грибном консоме. Забавный парадокс на тему традиционного блюда швейцарской кухни — грибного фондю. Все сделано наоборот: не грибы, которые окунают в расплавленный сыр, а равиоли с начинкой из фондю в грибном бульоне. Даже если вы не станете заморачиваться этой сложной горячей закуской, пусть и в моем упрощенном варианте, я все же расскажу рецепт — он важен для понимания стиля Дамы Пик.

Для теста нужно смешать миксером все ингредиенты, обернуть эластичный комок пленкой и отправить в холодильник как минимум на ночь. С начинкой придется повозиться: вначале разогреть в кастрюле сливки и маскарпоне и добавить оба сыра, а параллельно в другой кастрюле довести до кипения белое вино и ползубчика чеснока — потом смешать и растереть все вместе в блендере. Как только все остынет, отвесить 250 граммов смеси и добавить кириш — приправить по вкусу. Выложить начинку в кондитерский мешок и убрать в холодильник. Когда потребуется, очень тонко (1 мм) раскатать тесто, вырезать кружочки, смочить их край, чтобы легче залеплять. На одну половинку каждого кружка выжать сверху из кондитерского мешка немного начинки, сложить пополам в форме полумесяца, придавить края и соединить кончики — на манер тортеллини. Для консоме надо припустить лук-шалот в сливочном масле и добавить промытые и тонко нарезанные грибы — обжарить до золотистого цвета, подлить сверху немного воды и оставить томиться на медленном огне около часа. Потом процедить и добавить очень крепко заваренный чай пуэр, который придает бульону вкус мясного консоме. Подача тоже целое искусство. Надо отварить равиоли в кипящей подсоленной воде, затем слегка смазать маслом, выложить в глубокую тарелку и живописно украсить разноцветными стеблями мангольда, цветками и побегами. Посыпать приправами, а сверху вылить теплое консоме. Все три дня, что я провела в Лозанне, дождь лил почти не переставая. Достоинство таких отелей, как Beau-Rivage Palace, в том, что из них можно почти не выходить — всегда найдешь, чем заняться: в спа, в огромном теплом бассейне, в баре. Или просто поваляться в номере с книжкой. Я уж не говорю о ресторане Анны-Софи Пик — в нем погода прекрасна всегда.

www.chekalova.ru