

ФЛАНДРИЯ: БУНТАРИ И КЛАССИКИ ВЫСОКОЙ КУХНИ

ЗВАНИЕ САМОГО «ГУРМАНСКОГО» УГОЛКА ЕВРОПЫ, ЕСЛИ БЫ ТАКОЕ СУЩЕСТВОВАЛО, СТОИЛО БЫ НАГРАДИТЬ ФЛАМАНДСКИЙ РЕГИОН БЕЛЬГИИ. В ЭТОЙ ЧАСТИ СТРАНЫ — САМОЕ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО МИШЛЕНОВСКИХ ЗВЕЗД НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ, ДАЖЕ БОЛЬШЕ ЧЕМ ВО ФРАНЦИИ. А СТОЛИЦЕЙ ЭТОГО КОРОЛЕВСТВА ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ИЗЫСКОВ ПО ПРАВУ МОЖНО НАЗВАТЬ ГОРОД БРЮГГЕ. ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА DE KARMELIET ГЕРТ ВАН ГЕККЕ УЖЕ ДВАДЦАТЬ ЛЕТ ПОДТВЕРЖДАЕТ ТРИ ЗВЕЗДЫ «МИШЛЕНА»

На сегодняшний день рестораны Бельгии имеют в общей сложности 150 звезд ресторанный гида «Мишлен». 75% мишленовских ресторанов находятся во Фландрии и в Брюсселе. А в таком небольшом городе, как Брюгге, с населением чуть больше 117 тыс. человек, работает девять мишленовских заведений, обладающих в общей сложности 14 звездами. Если учитывать радиус 21 км в окрестностях города, то звезд насчитывается уже 25. А всего в этом городе 350 ресторанов, причем два из них имеют три звезды «Мишлена» — это самая высокая оценка гида, что большая редкость. Три звезды в этом рейтинге расшифровываются как «великолепная работа шеф-повара, имеет смысл предпринять отдельное путешествие сюда». Кстати, кроме мишленовского гида, в Бельгии, как и во Франции, действуют свои не менее престижные рейтинги. А в качестве экспертов, тайно оценивающих кухню французских ресторанов, выступают бельгийские повара — и наоборот.

Почему же такой небольшой регион, как Фландрия, сегодня вполне может претендовать на пальму первенства в сфере гастрономии, то есть чуть ли не оспари-

вать лавры Франции? Ответ неоднозначен. Скорее всего, дело в некоем синтезе: исторический фактор — влияние Бургундии (Фландрия входила в состав Бургундского герцогства, потом стала частью Нидерландов) плюс собственные кулинарные традиции, помноженные на открытость новому, отсутствие снобизма и сознания собственной исключительности у молодого поколения шеф-поваров. Пожалуй, сюда же стоит добавить оригинальную маркетинговую идею — для продвижения местной кухни в стране и за рубежом сегодня используется термин «новая фламандская волна», а поваров, ее приверженцев, называют «бунтарями фламандской кухни». «Бунтарей» каждый год выбирает специальное жюри, состоящее из журналистов, специализирующихся на гастрономических темах, знаменитых шефов и представителей офиса по туризму Фландрии и Брюсселя. Команда «бунтарей» на 2016 год насчитывает 25 шеф-поваров в возрасте до 35 лет. Как декларируется, «их объединяет страстная любовь к фламандской кухне и экологически чистым продуктам. Инновации, творчество и немного рок-н-ролла — вот основные ингредиенты их творений».

В ресторане Bonte B в Брюгге, принадлежащем «бунтарю» — шефу Бернару Бонте, мне понравилось сразу несколько вещей. Во-первых, гостей — а как все заведения авторской кухни, оно небольшое — встречает сам повар, он же принимает у тебя пальто и относит его в гардероб. Во-вторых, повар сам подходит ко всем гостям и каждому рассказывает о своем гастрономическом сете из четырех курсов — это вместо напечатанного меню. И предлагает идеальную винную пару к каждому блюду. В-третьих, здесь никто никуда не спешит. Некоторые блюда готовят примерно по тридцать-сорок минут, люди приходят провести здесь вечер, общаются (все столы — только для двоих), за несколько часов я не увидела ни на столах, ни в руках ни одного смартфона и не услышала ни одного звонка. На закуску подали крабовое мясо в хрустящей корочке с кускусом и соусом из йогурта, яблока и сельдерея, а в качестве основного блюда — филе кабана с картофелем, грушей и овощами. В блюдах Бернара Бонте всегда есть доминантный ингредиент, а о некоторых своих принципах он говорит так: «Спина и бычий хвост — не самые нежные куски мяса, но они полны вкуса и с ними приятно работать», «Аромат вербены — это глоток свежего воздуха на кухне. Она обладает огромным потенциалом», «Команда тяжело работает и должна отдыхать вместе. Поэтому мы часто вместе ужинаем или пропускаем по бокальчику вина после работы».



ТАК ВЫГЛЯДИТ СВЯТАЯ СВЯТЫХ — ПОМЕЩЕНИЕ КУХНИ РЕСТОРАНА DE KARMELIET