



**ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА GOUDEN HARYNCK (ОДНА ЗВЕЗДА «МИШЛЕНА») В БРЮГГЕ В ЗДАНИИ XVII ВЕКА. РАНЬШЕ ЗДЕСЬ БЫЛ ОДНОИМЕННЫЙ РЫБНЫЙ МАГАЗИН**

Один из самых знаменитых поваров Бельгии — 60-летний Герт Ван Гекке (Geert Van Hecke), шеф ресторана De Karmeliet в Брюгге уже двадцать лет удерживает три звезды «Мишлена». За бокалом шампанского в своем ресторане он рассказал о личных предпочтениях и об отношении к современным трендам. «Бунтарская кухня — это тренд лет на десять, — полагает господин Ван Гекке. — И он пройдет, а важно то, что остается». Известного шефа можно назвать классиком гастрономии, он отмечает, что вкусовые качества привычных продуктов сегодня изменились. Они отличаются от прежних, потому что изменились условия и методы их выращивания. Даже вкус природной дичи раньше был лучше, считает Герт Ван Гекке. По его мнению, не лучший вариант использовать летние сезонные продукты зимой. Например, сезон серых бельгийских креветок заканчивается. Кстати, они мельче обычных, к тому же используются только очищенные хвостики, которыми, например, фаршируют помидоры (несколько минут томаты держат в кипятке, потом снимают кожуру, надрезают верхушку, вынимают содержимое и начиняют их креветками), это «народное» блюдо бельгийцев. А любимым продуктом жителей Фландрии гос-

подин Ван Гекке считает белую спаржу. Стоит сказать, наверное, еще и о цикории, он очень активно используется в современной фламандской гастрономии. По мнению авторитетного шефа, современная бельгийская кухня также не избежала влияния азиатской, в частности — японской. А что до личных предпочтений, то Герт Ван Гекке выбирает кухню Прованса. Поставщики продуктов трехзвездного ресторана De Karmeliet, оказывается, не все из Бельгии, даже учитывая акцент заведения на локальных продуктах. И если морской язык, тюрбо, треска — местные, то другие морепродукты поставляются из Бретани, некоторые виды белой рыбы — из северных морей, говядина и телятина — из Австрии (во Фландрии местного мяса немного), ягнятина — из французских Пиренеев. Кстати, сезон ягнятины начался 8 декабря. А вот сам легендарный ресторан De Karmeliet Герт Ван Гекке закрывает осенью 2016 года. Останется демократичное бистро по соседству (буквально — столовая, но интерьер в ней сделан с большим вкусом), которая работает и сегодня — ею будет заниматься сын шефа. Но господин Ван Гекке не собирается на пенсию. Вместе с женой он намеревается открыть новый бизнес — ресторан



**ТЮРБО С МОЛЛЮСКАМИ В РЕСТОРАНЕ ETEN BIJ LIEVEN В БРЮГГЕ**



**МЯСО КРАБА В ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКЕ И КУСКУС С СОУСОМ ИЗ ЙОГУРТА, ЯБЛОКА И СЕЛЬДЕРЕЯ В РЕСТОРАНЕ BONTE В**



**КАРПАЧЧО ИЗ РЫБЫ В РЕСТОРАНЕ GOUDEN HARYNCK**



**СУП В РЕСТОРАНЕ GOUDEN HARYNCK ВЫГЛЯДИТ ВЕСЬМА ЖИВОПИСНО**



**ДЕСЕРТ В РЕСТОРАНЕ BONTE В**

поменьше нынешнего. De Karmeliet шеф открывал еще в 1983 году, два года спустя он получил свою первую звезду гида «Мишлен», в 1989 году — вторую, а с 1996 года ресторан украшают три мишленовские звезды.

Высочайший уровень фламандской кухни обусловлен еще и тем, что она стремится быть открытой и не замыкается в своих рафинированных рамках только для гурманов. Пять лет подряд в Брюгге в конце сентября проходит гастрономический фестиваль с участием мишленовских поваров. Три дня с 11 утра до 9 вечера шефы дорогих ресторанов готовят не на кухнях в своих заведениях, а на глазах у публики, в специально отведенных для этого местах на рыночной площади города. Каждый желающий может купить жетон на любую сумму и попробовать все, что захочет. То есть запросто можно приобщиться к мишленовской кухне, например, евро за девять. В этом году фестиваль посетили 140 тыс. человек. Важно еще и то, что сегодня в Бельгии работает 18 кулинарных школ для взрослых, а для детей с 12 до 18 лет, решивших посвятить себя ресторанному бизнесу, есть специальные программы в общеобразовательных школах. Ну как же тут не сделать из еды культура? ■



**ПТИЦА С ОВОЩАМИ В РЕСТОРАНЕ GOUDEN HARYNCK В БРЮГГЕ**



**МЯСО КАБАНА С КАРТОФЕЛЕМ И ОВОЩАМИ В РЕСТОРАНЕ BONTE В**