Review Аэрофлот. Комфортный полет

Предполетная готовка

Весь ближайший год пассажирам бизнес-класса «Аэрофлота» будут предлагать особое меню, в которое вошли лучшие блюда авиакомпании за последние семь лет. Многие из них приготовлены звездными шеф-поварами известных московских и европейских ресторанов. Об особенностях воздушной кулинарии они рассказали „Ъ“.

— кулинария —

По правилам «Аэрофлота» блюда в меню бизнес-класса никогда не повторяются. Но теперь пассажиров ждет приятное исключение. Авиакомпания разработала для своих клиентов серию меню на бис, которые будут сменять друг друга весь предстоящий год. Первое такое меню действует с сентября.

Чтобы выбрать лучшие за последние семь лет блюда, авиакомпания провела опрос путем онлайн-голосования. С 11 по 23 мая пассажиры «Аэрофлота» оценивали по десятибалльной шкале лучшие блюда в семи категориях: супы, мясные и рыбные закуски, горячие блюда с птицей, с рыбой, с мясом и вегетарианские горячие блюда. Больше всего разногласий вызвали мясные закуски. Но в итоге лучшим признали ассорти по-итальянски от шефа ресторана Uilliams Уиллиама Ламберти.

В итоговое меню попали блюда 15 приглашенных поваров, которые на протяжении последних семи лет пробовали силы в бортовом питании «Аэрофлота». Среди них оказались семь участников Русско-французских гастрономических сезонов (четверо из России и трое из Франции), четыре шефа от Ginza Project, знаменитая итальянка Сильвия Баракки, автор многих кулинарных книг Вероника Белоцерковская, бренд-шеф сети «Чайхона №1» Сергей Сущенко и бренд-шеф ресторана «Рыбы нет» Камаль Бенмамар.

Особенности бортового питания, которое все-таки отличается от ресторанного, титулованные повара постигали под руководством Тьерри Мона. Он шеф кейтеринговой компании «Аэромар», которая готовит еду для пассажиров «Аэрофлота», и авиационный повар с огромным стажем. Многие блюда, полюбившиеся пассажирам и выбранные в меню на бис, созданы им самим.

Антон Морошкин

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА

Иван и Сергей Березуцкие,
шефы ресторана Twins

«Воздушная еда» — это интересный вызов для любого шефа. Мы предложили немного доработанные блюда из действовавшего в тот момент меню нашего ресторана Twins. Нам нужны были блюда, которые бы отвечали требованиям «Аэрофлота». Требований три: легко приготовить заранее и потом разогреть на борту без потери качества, используются разрешенные для «воздушной кухни» продукты и интересный вкус. Восприятие вкуса в воздухе, конечно, меняется, и это накладывает свой отпечаток на рецепты. Например, из-за сухого воздуха и пониженного давления соленость и сладость воспринимаются слабее почти на треть. При этом ощущения кислоты и горечи остаются такими же, как на земле, поэтому солить надо сильнее, а добавлять лимонный сок или что-то еще кислое — столько же, сколько в обычном рецепте.

Жоэль Гаро,
шеф-повар ресторана Vistamar, одна звезда Мишлен

Я с удовольствием работал с русскими шефами на «Гастрономических сезонах» в Монако, поэтому мне было бы интересно придумать что-то для русских авиалиний. Известно, что мы по-другому воспринимаем вкус еды во время полета. Это связано с высотой, а также с очень сухим воздухом в

самолете. Поэтому я подбираю нежирные, но в то же время изысканные ингредиенты с ярко выраженным вкусом. Я думаю, что еда в путешествии всегда должна быть необычной и интересной. Это возможность начать открывать для себя страну назначения еще в самолете. Для шеф-поваров любая еда — это искусство, и хорошо бы применять этот принцип не только в самолете.

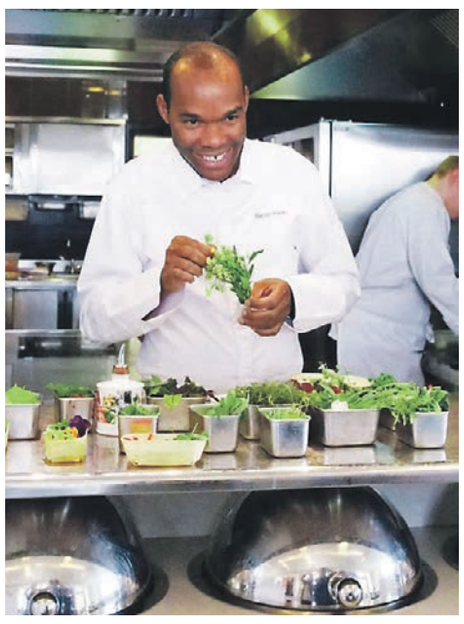
Дмитрий Зотов,
шеф-повар ресторанов Madame Wong, Zotman, «Крылышко или ножка»

Мне было интересно попробовать приготовить еду для борта самолета, так как это совершенно другая технология питания. Кроме того, я знал, что когда мои знакомые увидят, что еда в самолете от меня, им будет приятно. Я разрабатывал меню с профессионалами из «Аэромара», людьми, которые кормят весь «Аэрофлот» и многие борта в Шереметьево. Они мне подсказывали, какие продукты лучше не использовать в блюде. На тот момент, когда меня позвали приготовить для «Аэрофлота», мы только что открыли ресторан Madame Wong, поэтому все мысли были о нем. На борту вообще не очень часто подают азиатскую кухню, и мы предложили несколько азиатских блюд.

Владимир Мухин,
шеф-повар ресторана White Rabbit в Москве

Поесть в самолете — это некий культ. В полете все ждут еду. И я тоже. Нечасто ее ем, но всегда интересно — что сегодня принесут, что там на горячее. Мы исследовали, как меняются вкусы на высоте 10 тыс. над землей. И выбирали те продукты, вкус которых особенно ярко раскрывается на высоте,— как правило, это продукты с высоким содержанием умами. Для «летного» меню выбираются те продукты, вкус которых не страдает от разогревания. Предпочтительные техники приготовления — запекание, томление. И обязательно предусмотреть дополнительный соус.

Марсель Раван,
шеф-повар ресторана Blue Bay, Монте-Карло



В некоторых авиакомпаниях трудно есть, потому что вся пища переварена из-за того, что она адаптирована к местным условиям и потребностям. Мы поступили по-другому. Я работал в сотрудничестве с шеф-поваром «Аэромара», который консультировал меня в том, что возможно в бортовом питании. Мы должны были выбрать продукты, которые могут выдерживать разницу температур, а также, помочь пищеварению. Кроме того, я хотел узнать, какие ингредиенты наиболее широко распространены в России. После этого я приступил к творчеству.

Камаль Бенмамар,
бренд-шеф ресторана «Рыбы нет»

ДМИТРИЙ ЛЕБЕДЕВ

Я выбирал легкую пищу, поддающуюся разогреванию. Поиск блюда, которое останется сочным и сохранит свой вкус в авиационном питании,— это настоящий кошмар для шефа. Плюс к этому есть еще требования, связанные с безопасностью питания. В России эти требования особенно жесткие. Выбор получается небольшой. На мой взгляд, идеальное бортовое питание — это рагу, или тушеное мясо с овощами, или крупа, такая как булгур, с овощами. Или рыба на пару с легким соусом.

Адриан Кетглас,
шеф ресторанов The Сад, AQ Kitchen, AQ Chicken (Ginza Project)

Впечатления каждого путешественника от предстоящей поездки начинаются уже в самолете. Мы любим комфортные салоны самолетов, хороший сервис и, конечно же, вкусные еду и напитки. Это очень важно. Для меня питание в бизнес-классе должно быть такой сжатой версией хорошего ресторана, парящего высоко над землей. Поэтому когда мне предложили поучаствовать в создании меню для бизнес-класса «Аэрофлота», одной из крупнейших авиакомпаний мира, я был очень заинтересован и горд. Я считаю, что питание в воздухе должно основываться на легких и натуральных продуктах, минимально обработанных. Блюда должны быть чистыми, легкими, малосоставными, но яркими и запоминающимися.

Сергей Сущенко,
бренд-шеф сети «Чайхона №1»

Я и сам стараюсь летать «Аэрофлотом», хотя не всегда получается делать это бизнес-классом. Приятно было, что после появления моих блюд в меню меня стали узнавать. Бортпроводники теперь периодически здороваются со мной по имени. Часть блюд, которые я предложил, мы использовали у себя в ресторане. Но не всякую ресторанную еду можно вкусно приготовить для бортового питания. Сложно сделать еду, которая будет вкус-

ДМИТРИЙ ЛЕБЕДЕВ

ной в самолете. Она ведь проходит серьезную термическую обработку, потом замораживается и снова разогревается на борту. Поэтому мы выбирали блюда, которые переживут это без ущерба. Например, буглама. Она тушится с огромным количеством зелени и свежим гранатом. И если потом ее правильно заморозить, мясо не высушивается. Оно остается в соусе и после разогрева сохраняет мягкость и нежность.

Жан-Клод Брюжель,
шеф-повар сети ресторанов Cafe de Paris

Мне было интересно, поработать над созданием меню для авиаперелетов, что уже само по себе отличается от обычной кухни, а также снова поработать с российскими коллегами. Для пассажиров «Аэрофлота» я приготовил пасту примаверу. Это итальянское блюдо, очень легкое и диетическое и как нельзя лучше подходящее для трапезы в самолете. Еда в самолете — это не только утоление голода, но и начало путешествия в культуру другой страны. Создавая меню, мы думаем о том, как сделать этот процесс приятным и запоминающимся.

Андрей Шмаков,
шеф-повар гостиницы «Метрополь»

Мне всегда было интересно, как и что готовят для авиапассажиров. Тем более я слышал много хорошего о шеф-поваре «Аэромара» Тьерри Мона и хотел поработать с ним вместе. Это был интересный и познавательный урок для меня. Тьерри заранее объяснил мне технологический процесс приготовления и

разогрева бортпитания, и я строго следовал его указаниям и рекомендациям. Для меня самого очень важна вкусная и домашняя кухня. В своем меню я предложил простые и вкусные зимние сезонные блюда, которые всегда хочется поесть в холодную погоду. Очень многие мои знакомые были приятно удивлены, увидев и попробовав мои блюда на борту «Аэрофлота».

Джакомо Ломбарди,
бренд-шеф ресторана «Уголек»

Я отдаю блюдам в ресторане всю свою жизнь, но как сделать так, чтобы эта еда была такой же вкусной и красивой через несколько часов после приготовления? На этот вопрос я и хотел ответить для себя. К тому же хотелось, чтобы пассажиры в самолете чувствовали себя комфортно, а не получали коробочки с кошачьим кормом. Я итальянец, и культ еды у нас в крови, мне легче не есть, чем есть какую-то бурду. Мы продумываем меню так, чтобы при подаче гостю она не выглядела уставшей. Многие идеи было сложно воплотить, поэтому пришлось хорошенько подумать, чтобы не потерять вкусовые качества и сохранить красивый внешний вид.

Уиллиам Ламберти,
шеф ресторана Uilliam's

Я сам не очень люблю есть во время полета, но мне очень нравится пить кофе в самолете. При этом если я вижу какое-то необычное блюдо, то я его обязательно пробую. У меня было много разных идей, но нужно учитывать, что в приготовлении бортового питания есть технологические аспекты, отличные от ресторанных. При этом мы постарались максимально сохранить рецептуру. Среди блюд, разработанных мной, чилийский сибас в соевом соусе — одно из самых популярных блюд в ресторане Uilliam's. Его очень любят гости, поэтому мы решили внести его в меню бизнес-класса «Аэрофлота».

Тьерри Мона,
шеф кейтеринговой компании «Аэромар»

Работа с приглашенными шефами устроена так. Сначала они приносят готовые блюда, и мы их пробуем. Потом мы вместе идем на кухню, и шефы готовят при мне, а я смотрю, какие ингредиенты придется заменить. Например, в кондитерских изделиях мы меняем творог на маскарпоне и рикотту, в горячих — на мягкий сливочный сыр. Мы должны избегать использовать продукты, которые могут легко испортиться,— на высоте 10 тыс. метров над землей мы не имеем ни малейшего права на ошибку. Еще при приготовлении блюд следует осторожно использовать специи, чеснок и лук — избегать большого их количества. Сам я, например, люблю, чтобы борщ был более кислым и с большим количеством чеснока. Но у нас летает много бизнесменов, которым надо на деловую встречу, поэтому для бортового питания количество чеснока пришлось снизить до минимума.

Сильвия Баракки,
шеф ресторана Il Falconiere, одна звезда Мишлен

ИЗ ЛИЧНОГО АРХИВА

Возможность поработать с «Аэрофлотом» я получила благодаря Белонике (Веронике Белоцерковской). Ника знает многих шефов, и для меня большая гордость, что она позвала именно меня. Конечно, это была прекрасная возможность продвинуть кухню моего ресторана. Задача была непростая. Оказалось, что у «Аэрофлота» много связанных ограничений: нельзя использовать свинину, фарш, некоторые сорта сыра. Мы сотрудничали с «Аэромаром», и это настоящие профессионалы. Очень серьезно подходят к подбору ингредиентов. И очень хорошо налажены технологии хранения ингредиентов и готовых блюд.