АМЕРИКАНСКИЕ РАДОСТИ
ЛУЧШИЕ МЕСТА НЬЮ-ЙОРКА, МАЙАМИ И АСПЕНА

ЕЛЕНА РЕМЧУКОВА

AFP

GETTY IMAGES / AFP

GETTY IMAGES/AFP

AP

Сейчас я с трудом могу себе представить путешествие, задуманное целиком ради вкусной еды. Уезжать далеко от дома можно за хорошим климатом, за солнцем, морем и чистым воздухом, за архитектурой и атмосферой и только в пятую очередь за едой. Это я сегодня так думаю. А когда-то давно, лет 20 назад, мы ездили на машине по Франции с гастрономическим справочником «Gault & Millau». Это мой любимый гид, он гораздо удобнее Мишлена и всех остальных. Постепенно посмотрели всю Францию, добрались до самых маленьких городишек, бронируя по пути лучшие рестораны. Наверное, там и натренировался вкус и появилось право на экспертизу, на собственное критическое мнение. Я теперь их прямо чую, эти рестораны, вижу без всяких справочников, какой окажется хорошим, а какой никудышным. Я хочу рассказать о двух замечательных зимних местах. Оба в Америке, одно очень теплое, другое очень холодное.

Поездка в США часто начинается с Нью-Йорка. Если хочется ударить по Мишлену, то есть забронировать стол за неделю и потратить под $500 на человека, то лучший совет такой: выбирайте Eleven Madison Park. Он единственный в этом городе стоит затрат — $295 с персоны (депозит практически невозвратный) плюс вино и чаевые. Ужин tasting menu из восьми-десяти подач продлится четыре часа, но будет интересно. Шеф Даниэль Хюм, швейцарец по происхождению, вставляет среди лобстера и утиной печенки всякие легкие шутки. Самый известный трюк — официант привинчивает к столу ручную мясорубку и крутит на ней морковочку, приправляет и выдает как морковный тартар, очень полезный.

Остальные нью-йоркские трехзвездные Мишлены довольно утомительны. Наиболее скучный из них и чопорный — Per Se, а самый нервный и труднодоступный — Chef's Table at Brooklyn Fare.

В каждом районе большого города свой стиль и свои центровые места. Если вы в Сохо — идите в Balthazar или в кафе при гостиницах Mercer и Crosby