



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович

__Заведение при винодельне Passing Clouds



Геннадий Иосифович

__Noma Australia



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович



Геннадий Иосифович

__ Фареры известны бараниной, которую, перед тем как готовить, выдерживают по полгода, и лососем, который, благодаря тому что острова не входят в Евросоюз, не попал под российские санкции, а потому продается в наших магазинах

__ Лучший ресторан Фарерских островов Koks был отмечен мишленовской звездой

__ Ферма под Дейлсфордом, Австралия



Геннадий Иосифович

Гастрономический туризм как явление родился примерно 80 лет назад, если точнее, в 1936 году, когда красный гид компании Michelin сформулировал критерии присуждения ресторанам звезд. Одной стали отмечать «рестораны с отменной кухней», двумя — заведения не просто с хорошей едой, но такие, ради которых «можно отступить от маршрута», ну, а тремя — рестораны, «требующие отдельного путешествия». Вот именно «отдельное путешествие», предпринятое ради того, чтобы поесть, суть гастрономического туризма.

Понятно, что только во Франции, где еда возведена в культ, путешествие за каким-то особенным паштетом или искусно приготовленной лесной птичкой не выглядело одной из стадий развития психического заболевания. Попробовали бы они предпринять такое в Британии! Хотя, конечно, английские эксцентрики вполне могли выдумать нечто подобное — проехать пару сотен миль, чтобы съесть кусок какого-нибудь особенно ужасного пирога в каком-то наиболее унылом пабе, но делали они это вовсе не из-за еды, а чтобы прослыть чудаками, в то время как французам крюк в пятьсот километров из-за куска сыра или трюфеля не казался эксцентричной затеей никогда, вспомните Португалию!

Конечно, именно развитие автомобильного транспорта и дорог сделало гастротуризм таким, каким мы его знаем. На конной тяге по бездорожью не наездишься, поезда до нужных деревень не доходили, а потому лишь шоссе и шины Michelin, как отец с матерью, родили явление.

Сегодня уже и подданных ее величества гастротуризмом не удивишь, ничего эксцентричного в нем не осталось, гастрористами стали миллионы, и правительства вкладывают огромные средства в продвижение своих стран в качестве гастрономического направления. Вот Австралия (там тоже подданные ее величества, кстати): черт знает где находится, добираться сутки, исторических монументов нет, главная достопримечательность — оперный театр, в котором почти не идут оперы. Так вот, в последние пару лет Австралия изрядно потратилась на создание мифа о себе как о великой гастрономической державе: профинансировала работу выездного клона копенгагенского ресторана

Noma (на несколько месяцев в Сидней переехали все сотрудники заведения, включая гардеробщиков и судомоек), свозила десятки журналистов из Старого Света и Америки по огородам провинции Виктория и портам Тасмании, устроила у себя очередную церемонию объявления рейтинга The World's 50 Best Restaurants (а это сотни гостей и миллионы на саму церемонию), инициировала тысячи публикаций и телепрограмм. Плюс — правительство оплатило тысячи счетов в ресторанах, куда отправлялись журналисты во время гастролей Noma и World's 50 Best. Эффект? К примеру, я вам теперь могу посоветовать с десяток отменных ресторанов Мельбурна и Сиднея, а еще назову несколько странных эндемичных продуктов вроде ягод губинге или пальчиковых лаймов, начиненных цитрусовой икрой, которых больше нигде на свете нет. Посоветую ли я ехать в Австралию исключительно ради того, чтобы поесть? Вряд ли, овчинка выделки не стоит. Хотя если вы соберетесь на пятый континент, по ресторанам и винным барам, вам надо будет обязательно походить, это интересно и не так дорого, как в Европе.

А вот куда точно надо ехать из-за еды — так это в Японию. Потому что таких продуктов, такого к ним отношения и такого поварского мастерства нет больше нигде в мире. Я вот недавно сам в такой тур съездил, сам побывал гастротуристом: в течение недели каждый день я ходил с группой международных обжор по разного рода заведениям, ходил есть: есть рамен, пельмени-гедза, темпуру, куриные шашлыки, суши, еще суши и еще суши, говядину-вагю во всех видах, еще суши, а еще — на изысканные обеды в стиле кайсэки, китской высокой кухни, вышедшей из чайной церемонии. И все это было абсолютно грандиозным по вкусу, исключительно интересным по выдумке поваров, невероятным по технике, завораживающим красотой исполнения. И знаете что? После недели организованного тура, когда я ел (помногу!) три раза в день (японский завтрак я тоже не мог пропустить), я сбросил несколько килограммов. То есть вся эта еда еще и настолько сбалансирована, настолько лишена ненужного, что даже обильное ее количество действует на тебя вроде диеты Доминик Шено в похудательной клинике в Мериано.

Вот одно плохо — после возвращения я катастрофически не могу смотреть на все то, что мне предлагают в московских ресторанах. Зажрался, называется. Но ничего, обвыкнусь, пообтешусь, полюблю отечественный гастромир заново.

Можете ли вы стать гастрористами? А то! Мы вот, к примеру, с друзьями вскладчину на Фарерские острова ездим, без меня им там не показывают ничего, а со мной — буквально все. Или в Бордо, от одного мишленовского ресторана до другого, от одной винодельни — к следующей. Или по Тоскане. То есть я своих друзей конвертирую в гастрономических туристов. Уверен, найдется провожатый и у вас, киньте клич только! Или следите за моим фейсбуком, я там объявления делаю, когда в нашей компании места освобождаются.

Куда ездить с гастрономическими турами? Да хоть в Тульскую область. Я туда в «Марк и Лев», мой любимый ресторан, еду и товарищей вожу. Заодно и дом Поленова, художника, навещаю.

В общем, если вам интересно, вы свои три звезды, которые целого путешествия, а то и целого мира стоят, везде найдете.