

ЮБИЛЕЙНЫЙ ТУР JETHRO TULL

29 апреля в ДК им. Ленсовета пройдет концерт британской рок-группы Jethro Tull в рамках юбилейного тура, посвященного ее 50-летию.

Лидер группы Иэн Андерсон — один из самых импозантных музыкантов мировой рок-музыки, обладатель ордена Британской империи, он стал первым рок-музыкантом, «регулярно использующим флейту». А его силуэт с этим музыкальным инструментом стал неким символом и узнаваем миллионами меломанов по всему миру. На концерте прозвучат знаменитые хиты Jethro Tull и новые работы мастера.



ФЕСТИВАЛЬ «ВКУС ФРАНЦИИ»: ЧЕТВЕРТОЕ ФРАНЦУЗСКОЕ ПРИШЕСТВИЕ

21 марта 36 петербургских ресторанов приняли участие в четвертом всемирном французском ужине-фестивале Gout de France/Good France. По числу участников Петербург в 3,5 раза опередил Москву с ее 10 заведениями, подтвердив свой титул европейской столицы России.

В 2018 году интерес к фестивалю оказался в полтора раза выше прошлогоднего (3300 заявок против 2000). Это связано, во-первых, с тяжелой для всей мировой кухни утратой знаменитого учителя многих звездных шефов Поля Бокюза. Во-вторых, после всех экспериментов — от сыроедения и ЗОЖ до белковых и жировых диет — мировая кухня постепенно возвращается к своим истокам в поисках «золотой середины».

Идея проводить 21 марта «Эпикурейские ужины» по единому французскому меню впервые пришла в голову Огюсту Эскофье в 1912 году. На первый ужин пришло около 4000 человек, на последний, состоявшийся в 1914 году в 147 городах мира, — около 10 тыс. Затем была Первая мировая, и лишь век спустя Ален Дюкасс вернулся к идее со своим фестивалем «Вкус Франции» (Gout de France), предложив проводить его также 21 марта.

У французской кухни в Петербурге сложная судьба. Любимая кухня Российской империи, «научившая нас есть» (как сказал о первопроходце франкорусских гастрономических связей Антонене Кареме Александр I), давно стала частью нашей жизни (даже дети знают, что такое бульон, компот или эклер). Наше главное праздничное блюдо носит имя его создателя — московского шефа француза Люсьена Оливье, хотя во Франции оно называется *salade russe*.

Французская кухня — как обязательная программа в фигурном катании: хочешь побеждать — умей ее готовить. Из нее вышла почти вся современная кухня — от русской до молекулярной. Она научила мир соусам и муссам, степени прожарки мяса и паштетам. Благодаря ей мы узнали, что такое фуа-гра и как пахнет трюфель. Именно ее ЮНЕСКО включило в Список нематериального наследия человечества.

В Россию французы приходили трижды — при Екатерине II, когда русская знать стала говорить, одеваться и есть по-французски, затем, с новой силой — со снятием эмбарго, введенного Россией после французской революции 1789 года и усилившегося с началом войны 1812 года. Вернувшиеся с победой из Парижа дворяне привозили с собой французских поваров и тоску по парижским ресторанам. Любовь французской кухни с Россией, когда меню практически всех дорогих ресторанов были французскими, а приглашенный царем Антонен Карем изучал и совершенствовал русскую кухню, продлилась вплоть до 1914 года, слегка оживилась во время нэпа и окончательно почил под грузом продрозверстки.

Третий заход французов на российский рынок в начале 2000-х удался лишь частично. Прекрасное французское Bistrot Garçon было закрыто, оставив после себя популярную сеть булочных. Та же участь постигла Le Français. На ресторанном рынке воцарились итальянцы, а французская кухня стала считаться дорогой и малоперспективной. Блестящий miX SPb под патронажем Алена Дюкасса с его любовью к локальным продуктам оказался преждевременным и был закрыт — а вскоре случились санкции.

Меж тем успех фестиваля «Вкус Франции — 2018» в Петербурге показал, что интерес к «королеве кухонь» жив и у поваров, и у публики. Среди 36 ресторанов-участников лишь десяток французских или полуфранцузских (такие как La Margee, La Perla, La Marseillaise, Du Nord 1834, «Трюфельный дом Вино») остальные — всех форматов, от традиционных русских, вроде «Русской рюмочной» и «Солений-варений», советского «Центрального» и «новых петербургских» («КоКоКо», Tartarbar, Barclay, Teriberkabar) до итальянских Il Lago dei Cigni и FermA. Кафе «Рубинштейн» провело в сво-

ем таком парижском интерьере дискуссию о перспективах французской кухни на питерском рынке. «Русская рюмочная» открыла выставку старинных французских меню и кормила фаршированной перепелкой, Bellevue Brasserie организовал настоящий французский завтрак, посвященный кулинарным образовательным программам. Самым ярким стал гала-ужин в «Трюфельном доме Вино» в исполнении бренд-шефа Доминика Соньяка, включавший все знаковые французские продукты — от запеченного в слоеном тесте с фуа-гра трюфеля до безупречного утиноного дуэта — грудки и ножки конфи. Один из самых оригинальных и изящных сетов, как всегда, был создан Игорем Гришечкиным («КоКоКо»). Еще одно знаковое блюдо — «Петух в вине» — было приготовлено из залетных краснодарских петухов шеф-поваром грузинского Mindal-cafe ярчайшей Марусей, превратившейся на три дня в Марин Наумофф. За три дня ею было продано около 90 французских сетов.

Окончательные итоги фестиваля еще предстоит подвести, и хочется верить, что французская кухня скоро вернется на свое почетное место — по крайней мере, один из известных питерских рестораторов уже заявил о намерении открыть французское бистро. Подождем, пока он объявит об этом официально.

Тамара Иванова-Исаева

