Кофейные шефы

Как прошел Bocuse d'Or в Лионе

Наталья Витвицкая

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

Блюда из специального меню, которые шеф-повар Эмманюэль Рено приготовил для гостей ужина Nespresso Atelier

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

ЛИОНСКИЙ кулинарный «Оскар» — это символ высокой кухни, гастрономической истории и культуры. Он был основан в 1987 году в Лионе, гастрономической столице Франции, известным французским ресторатором и шеф-поваром Полем Бокюзом и традиционно проводится каждые два года. Это одно из важнейших событий кулинарной индустрии. Bocuse d'Or дает шеф-поварам со всего мира возможность отразить традиции местной кухни, диктует тенденции и задает тон. Но прежде всего это красивый и изысканный праздник.

В конкурсе принимали участие 24 лучших шеф-повара из разных стран. Триумфаторами стали скандинавы. Золотая статуэтка ушла датчанину Кеннету Тофт-Хансену — свой «Оскар» он получил за изысканное каре молочного теленка и овощной шартрез. Серебряная статуэтка досталась шведскому шеф-повару Себастьяну Гибранду, бронзовая — норвежцу Кристиану Андре Петтерсену.

Одной из задач кулинарного конкурса, по словам учредителей, является «поиск безупречного вкуса». К тому же стремится кофейный бренд Nespresso. С 2008 года выступая в качестве официального партнера Bocuse d'Or, он регулярно представляет новые бленды из профессиональной коллекции. А в финале конкурса Nespresso традиционно организует VIP-ланч. В этом году гостей угощали пэринг кофе, рагу из черно-белой цесарки в вине под острым соусом и запеканкой из картофеля и корнеплодов. А заодно представили им бленд Kenya Milima. Он вошел в коллекцию редких сортов кофе Exclusive Selection для ресторанов высокой кухни с двумя и тремя звездами гида Michelin. В России этот кофе доступен в московских ресторанах White Rabbit и Selfie.

Не так давно в Лионе бренд открыл двери своего гастрономического ателье в Капелле Троицы. Здесь же прошел и специальный ужин, на котором представили два лимитированных бленда — Cafe Istanbul и Caffe Venezia из коллекции Coffee Houses. Авторы говорят, что, создавая эту коллекцию, они стремились передать шумную и колоритную атмосферу первых кофейных домов Стамбула и Венеции. Шеф-повар Эмманюэль Рено, обладатель трех звезд Michelin, составил для гостей особое меню, в котором по традиции в качестве ключевого ингредиента блюд выступил кофе. Кофейные зерна в любом угощении отличали бархатистая текстура, насыщенный пряный аромат и фруктовые ноты. А в финале вечера гости получили памятные браслеты из серебряных кофейных зернышек. И групповое фото на память.

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

ATELIER NESPRESSO LYON 2019-EMMANUEL NGUYEN NGOC

1. Презентация кофейных блендов Nespresso

2. Плакат, чествующий основателя конкурса Bocuse d'Or — Поля Бокюза

3. Каре молочного теленка и овощной шартрез шеф-повара Кеннета Тофт-Хансена, победителя конкурса Bocuse d'Or

4. Шеф-повар Эмманюэль Рено на ужине Nespresso Atelier