

Эстонская кухня самоопределяется

В 2020 году европейский финал самого престижного гастрономического конкурса поваров «Золотой Бокюз» (Bocuse d'Or) впервые пройдет в Таллине

Елена Федотова |



ВАСИЛИЙ ШАПОШНИКОВ

С ДЕТСТВА помню эстонские взбитые сливки в киселе — белоснежное облако на розовом озерце в глубокой тарелке. Это был своеобразный символ другого, «не нашего» общепита — в нашем еще не было сливок той жирности, которые взбивались. Много воды (и сливок) утекло с тех пор, и сегодня эстонская кухня становится самостоятельным гастрономическим явлением. В общем, в Таллин стоит ехать только затем, чтобы походить по разным заведениям.

Как сказал известный в Петербурге шеф-повар Артем Гребенчиков, приглашенный на таллинский фестиваль «Путешествие по тарелке» еще в апреле, «плохо готовить здесь некогда — конкуренция большая». И еще он признался, что «качественных мест» в Таллине больше, чем в Питере.

Каждый год в столице Эстонии открывается примерно семь ресторанов, столько же закрывается. Но развивающаяся индустрия туризма — в том числе на государственном уровне — не оставляет в стороне общепит и профессиональное образование поваров. Сегодня в Таллине около 700 заведений, а в «Золотом Бокюзе» эстонские шефы участвуют с 2007 года, занимая 14–15 места среди 24 лучших поваров мира. Для проведения европейского отборочного тура «Бокюза»-2020 организаторы конкурса выбирали между Эстонией, Польшей, Данией и Хорватией. В результате в самом большом таллинском концертно-спортивном комплексе Saku Suurhall в будущем году соберутся около 10 тыс. участников конкурса и гостей — поболеть за своих. Кстати, по информации balticguide.ee, Эстонию будет представлять Артур Казарицкий: он начинал работать поваром в Эстонии, а последние три года трудится в знаменитом копенгагенском ресторане Geranium с тремя звездами Мишлен (под руководством «лидера скандинавской кухни» Расмуса Кофоеда — единственного в истории шеф-повара, который выиграл сначала бронзу, потом серебро и, наконец,



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА



ЕЛЕНА ФЕДОТОВА

ПИЦЦА В СТРИТ-КАФЕ
JAHU TANAVAGURMEE