

«У француза всегда есть время на еду»

Эрик Фрешон о кулинарных традициях



13-ЛЕТНИМ мальчишкой в родной Нормандии Эрик Фрешон открывал устрицы в сезонном ресторане, чтобы накопить на велосипед. Сегодня ему 55 лет, и он один из лучших поваров своего поколения во Франции: 20 лет в Le Bristol, 10 лет и три звезды Мишлена в Epicure. О том, каково это — готовить современную историю французской кухни, что такое «живой» хлеб и стоит ли вести ребенка в мишленовский ресторан, Эрик Фрешон рассказал Марии Сидельниковой.

— В этом году у вас двойной юбилей.
— 20 лет в Le Bristol — редкость в карьере повара. Так долго никто из моих знакомых-коллег не работал в palace (высшая категория пятизвездных отелей, во Франции всего 25 «дворцов»). — «Коммерсант. Стиль»). Но рабочие условия в Le Bristol — и материальные, и человеческие — мечта любого шефа, поэтому и время летит незаметно. Другое дело три звезды Мишлена у Epicure. Когда я пришел, была одна. Затем в 2001-м дали вторую. Третью ждали восемь лет и дождались. Но в любой момент можем ее лишиться. Звезды нам не принадлежат.
— За эти 20 лет гастрономические вкусы и моды менялись, и не раз. А как менялась ваша кухня?
— 20 лет назад я готовил по-другому. Не так утонченно и креативно, как сегодня. Но основа моей кухни — самый лучший и самый качественный продукт — остается неизменной. Ведь фуа-гра, трюфели и устрицы хороши сами по себе, и, не умаляя их вкуса,

можно сделать фантастические вещи. Моя кухня очень традиционна, но в то же время очень современна. Например, я люблю соусы. Но готовить их по рецептам Эскофье, конечно, сегодня уже нельзя. Вкусы изменились: тяжелые, замешанные на муке соусы, под которыми не разобрать, что в тарелке, остались в прошлом.

— Традиционная французская кухня — это всегда местные продукты.

— Да, и мне это очень нравится...

— Но вы-то в Париже. Здесь нельзя вырастить свою утку и негде выловить гольца.

— И не надо. Пусть их выращивают в Ландах и ловят в альпийских озерах, а привезут их первым делом все равно в Париж. Сегодня все лучшие продукты сначала приезжают в столицу.

— Юбилейное меню Epicure составлено из ваших главных блюд. Расскажите, как повар придумывает свой шедевр?

— Шедевр или нет — это уже клиент решает. Но вот, например, мои макароны, фаршированные трюфелями, артишоками и фуа-гра, уже 20 лет в меню, и их очень любят. Значит, я что-то угадал. Хотя изначально они были не отдельным блюдом, а гарниром к мясу. Я экспериментировал с ними, когда у меня был свой ресторан, до прихода в Le Bristol. Много пробовал вариаций — с сельдереем, с артишоками, с чем-то еще, и в итоге сложилось наилучшее сочетание.

— Многие шефы заводят ферму, сажают свой огород. А у вас своя мельница, которая находится здесь же, в Le Bristol,

и вы делаете свой «живой» хлеб. Такого не было еще ни в одном palace. Зачем?

— Во Франции с хлеба начинается любая трапеза, французы очень любят хлеб, это наша гордость. Где вы видели француза без багета?! (Смеется.) Но качественный хлеб, произведенный не из промышленной муки, а из отборных, редчайших сортов пшеницы, — это роскошь. И я решил, что мы можем и должны ее себе позволить. Я познакомился с Роланом Фойасом, он по всему миру собрал лучшие сорта пшеницы. Привозил их, например, из Ирана. Я слышал, что в России одно время было модно все есть без хлеба. Но хлеб тут ни при чем. Его репутация пострадала из-за плохой муки. Люди просто не переносят ее. Мы же знаем, как и где растет наша пшеница, сами ее мелем и сами печем. Каждый день в десять утра из печи выходит наш «живой» хлеб.

— Французы славятся своим воспитанием, в том числе и гастрономическим. Вкус к еде нужно прививать с пеленок?

— Лучше да. И я даже написал об этом книгу. Наша память очень избирательна, поэтому своему сыну я давал пробовать каждый продукт отдельно и в натуральном виде. Это очень важно. Фрукты отдельно, овощи отдельно. И с момента, когда он хорошо запомнил вкус каждого продукта, я начал вводить усложнения, делать ассоциации. Что-то самое базовое, сельдерей и перец например. Следующий шаг — специи. И так постепенно я повышал мощность и сложность: от простых блюд к более изысканным.

— И что, французские дети не плюются едой?

— Кулинарные традиции французов непоколебимы. Прием пищи для нас — ритуал, это наша культура. Мы уделяем еде время, накрываем на стол, едим за столом, тогда как мировая тенденция иная: люди едят между делом, перекусывают. Сесть и поесть — сегодня роскошь, это время, а современный человек не хочет его терять. Еда уходит из повседневной жизни. Но у нас, французов, всегда есть время для еды. Почему во Франции не приживается уличная еда? Да потому, что мы не приучены и, надеюсь, никогда не приучимся есть на ходу. И дети должны сидеть за столом со взрослыми, смотреть, как едят они, и видеть этот ритуал с пеленок. Вы же не плюетесь за столом, почему они должны?

— А в гастрономический ресторан с какого возраста можно приводить детей?

— В Epicure несколько раз мне доводилось видеть детей шести-семи лет, и это были дети, достойные своих родителей. Я был поражен их манерой держаться, вести диалог, тем, как они воспитаны и как воспитан их вкус. Рядом с таким мальчиком ты сам невольно выпрямляешь спину. Я не ожидал такой гастрономической культуры. Все из семьи. Им с детства объясняют, что они едят и почему это именно так.

— Нельзя ли перекармливать?

— Когда вкусно и красиво — нельзя.