

«Я ЗАВИШУ ОТ ПРИРОДЫ ВО ВСЕМ»

Шеф-повар Эмманюэль Рено о своей кухне



О ДРАМАТУРГИИ

в тарелке, юморе на кухне и вирусе в мире шеф-повара ресторана Flocons de Sel во французских Альпах Эмманюэля Рено расспросила Мария Сидельникова.

У вас на кухне военная дисциплина, а есть ли место юмору?

Конечно, без юмора никуда. Я всегда отпускаю шуточки. Мои дети, правда, говорят, что они никуда не годятся. В обеденные часы или во время ужина работа строится очень четко — не как в армии, но атмосфера на кухне действительно строгая. А когда гости разошлись, то можно и даже нужно расслабиться, побалагурить. Тут на днях даже над клиенткой, давней приятельницей, подшутил. Показываю ей наши яйца с зеленой скорлупой. Она ахнула: «Боже мой, как тебе это удалось?!» Пришлось сделать пресерьезнейшее лицо и рассказать начистоту: куры-несушки пристрастились к жене и шартрезу, воду отказываются пить — только ликер. До того дошло, что яйца позеленели! Она поверила. Русских постоянных клиентов у меня тоже много. Мы болтаем о разном, но шуток не припомним. Надо подумать об этом, кстати.

Забавно, особенно по первости, выглядит и традиция французов за едой говорить о еде, во время обеда уже планировать ужин и так далее. Признаюсь, я долго не могла привыкнуть.

Это правда. Если это не деловой обед, то мы действительно говорим о еде за столом, строим планы на следующий прием пищи. А что мы будем есть? С непривычки это может показаться странным, но так уж мы устроены. Это еще вопрос культуры еды, организации приема пищи, сбалансированности, чтобы не повторяться. Если на обед, скажем, мясо, то вечером я лично второй раз его есть не буду, и в целом

нужно изменить вектор, приготовить что-нибудь легкое.

Драматургия ваших меню очень изощренная: тут и завязка, и внутренние перипетии с неожиданными поворотами, и лейтмотивы, и всегда счастливый финал. Как вы все это придумываете?

На меню влияют многие факторы, но, пожалуй, самый главный здесь, в Межеве, это все же погода. Я завишу от природы во всем — начиная от продуктов и заканчивая настроением. Например, сегодня жара, поэтому за обедом были освежающие блюда. Шел бы дождь, передо мной стояла бы совсем другая задача и у вас в тарелке были бы совсем другие блюда.

Я постоянно адаптируюсь и разнообразие тоже люблю. Иногда пробую и думаю: хорошо, вчера была динамичная кислинка — в закусках чабер, с икрой — горечавка, в десерте — лимон, а сегодня пусть погорчит. И, конечно, приходится все время думать о следующем блюде в меню — как его приготовить, чтобы продукты не входили в конфликт, чтобы сохранить мотив трапезы, ее ритм.

Как пандемия изменила работу вашего ресторана?

Еще до ковида мы ориентировались на местных поставщиков, на местные продукты — будь то мясо, рыба или овощи, и пандемия подтолкнула нас активнее работать в этом направлении. Мы вдвое

увеличили площадь нашего сада, чтобы получать еще больше продуктов с грядки. Мы все ближе к модели коротких цепочек поставок питания. Таким образом, люди, которые приходят в Flocons de sel, получают глобальный опыт — не только гастрономический, но и то, что по-французски называется «терруар». Здесь все — и земля, и традиции, и умение, и культура. На протяжении двух с половиной месяцев, что мы были закрыты, а я еще успел и переболеть этой заразой, я думал в этом направлении. Сказал себе: самое правильное, что мы можем вынести из этой ситуации, — это быть еще ближе к нашей земле.

Какую кухню вы считаете вкусной? Как вы определяете, вкусно или нет?

Если вычистил тарелку и хочется еще, значит, вкусно. Я люблю гурманскую, щедрую кухню, и если еда мне доставляет удовольствие, то я возвращаюсь, чтобы вновь его получить. Очень люблю японскую кухню, но только в Японии, потому что любая кухня зависит от продуктов. Мы не можем привезти ее в чемодане, да и эмоции совсем не те. Для меня кухня хороша у себя дома, на ее родине. Ты приезжаешь в Межев, чтобы попробовать на вкус горы, в Бретань — море. А когда я вижу японский ресторан в палас-отеле, где в меню круглый год говядина вагю и киви с клубникой, это, конечно, очень хорошо и модно, но, извините, это должно все исчезнуть. Надеюсь, сегодняшний кризис многое расставит по местам, заставит нас понять, что так больше нельзя. Надо понимать, сколько это стоит планете, какое количество углекислого газа получает природа в обмен на эти меню, как она расплачивается за наш эгоизм.

Видимо, поэтому вашей кухне не грозит глобальное потепление: у вас в тарелке лед не тает...

Он же местный! А вот до Москвы точно не доедет.

