Осенне-яблочный «Вкус Франции»

Ежегодный международный гастрономический фестиваль «Вкус Франции/Goût de France/Good France» прошел в Петербурге в новом формате. «Вкус Франции» проводится с 2015 года, один из его инициаторов — известный шеф-повар и ресторатор Ален Дюкасс. Суть проста: в определенный день рестораны в разных городах мира готовят праздничный ужин из блюд французской кухни. Для презентации выбирается один из французских регионов. Традиционно днем Франции было 21 марта, но из-за пандемии в 2020 и 2021 годах праздник отменили. Поэтому, как только стало возможным, было принято решение провести весенний фестиваль осенью.

Регионом года стала долина Луары — родина знаменитого перевернутого яблочного пирога tarte Tatin (тарт Татен) и слоек chausson (шоссон). Именно эти десерты и стали героями внепланового фестиваля в Петербурге (проводится при поддержке Генерального консульства Франции в Санкт-Петербурге), а к участию в нем пригласили пекарни и кондитерские — как небольшие ремесленные, так и известные сетевые, и ресторанные, и отельные. В частности, яблочный «Вкус Франции» смогли оценить гости таких заведений, как Hobz, Buns, Булки.com, «Слой», «Круассан'чик», Garçon, Ôpetit, «Фюнамбюль», Claret, Minerals.

Эксперты отмечают, что осенний фестиваль мог бы в перспективе стать своеобразным дополнением к весеннему — именно для пекарен и кондитерских.

Елена Федотова

ГЕНЕРАЛЬНОЕ КОНСУЛЬСТВО ФРАНЦИИ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ

Традиционные десерты региона долины Луары

Шеф-повар ресторана Percorso Лука Кростелли

Бистрономия в Percorso

В отеле Four Seasons Hotel Lion Palace St. Petersburg — итальянский переворот: новый шеф-повар ресторана Percorso Лука Кростелли планирует объединить изысканность, простоту и зрелищность.

Нового шефа можно без преувеличения назвать звездным: он работал в ресторанах Италии и Швейцарии, имеющих от одной до трех звезд Мишлен. А начинал по традиционному итальянскому сценарию: переняв страсть к кулинарии от мамы, осваивал азы мастерства на кухне семейного ресторана в Порто-Реканати.

В Percorso новый шеф собирается «расширить границы изысканной кухни, сохранив при этом качество продуктов, утонченность подачи и элегантность атмосферы». Недавно он представил обновленное меню. В числе новинок — слегка обжаренное филе тунца с песто из рукколы, кремом из кедровых орехов и карамелизованными томатами; карпаччо из желтохвоста с зеленой фасолью, киноа и томатным кули; обжаренный осьминог с картофельным мильфеем и домашним майонезом с петрушкой.

«Мне сложно найти официальное имя для своего стиля, но все же я определяю его как бистрономический,— говорит Лука Кростелли.— Это высокая кухня, но в то же время легкая. Еда, к которой хочется возвращаться постоянно, а не только по особым случаям».

Вера Кочеткова

Bilbao — за компанию

Больше баскских традиций, ближе к casual dining — так коротко можно выразить обновление концепции ресторана Bilbao.

Шеф-повар Владимир Горюськов углубился в техники ферментации и обратил больше внимания на лесные растения и продукцию фермеров. Так, например, говяжье ребро он готовит сухим томлением (отчего оно приобретает вкус жареного) и подает со шпинатом и перечным кетчупом на основе коджи (это тип японской закваски, которая готовится путем ферментации зерна, обычно рисового). Коджи шеф тоже делает сам. Гребешок с майонезом из щучьей икры и птитимом появился благодаря средиземноморской моде на салаты с холодной пастой и морепродуктами. В меню — два новых баскских супа: эскуделья с равиоли из бычьих хвостов и черной фасолью и порусальда с треской и печеным луком-пореем (бульон на мидиях шеф варит 12 часов). Баскскими блюдами пополнились и разделы закусок, горячего и десертов.

Но главное — в лучших традициях сомбремеса (свободная беседа за столом после еды) в основном меню появилось больше блюд на компанию. Например, сет баскских тапас с хамоном, чоризо (свиная колбаса), версией эскешады (салат из овощей и рыбы), сырами и маринадами. Или стейк чулетон — килограммовый рибай толщиной четыре сантиметра.

В день рождения ресторана, 18 ноября, гостям будут подавать специальный сет из восьми перемен блюд, авторами которых станут восемь поваров (Горюськов в их числе).

Вера Кочеткова

РЕСТОРАН BILBAO

Чулетон