

Harper's V A Z A R

ИЮНЬ 2019

+ harper
ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Бутюр В ПУСТЫНЕ макраме НА ПЛЯЖЕ серфинг В ГОРОДЕ

НАШЕ
ВАМ
СКИСТОЧКОЙ
и еще

30

САМЫХ
ОСТРЫХ
СУМОК
СЕЗОНА

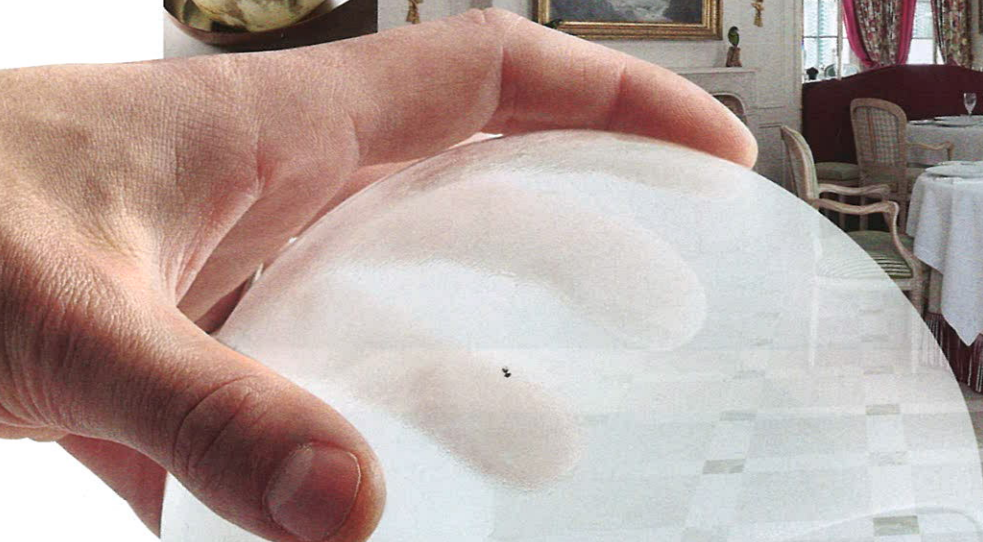
Оливье
РУСТЕН
Гарри
НУРИЕВ
Андрей
АРТЕМОВ
Эль
ФЭННИНГ

МОЛОДЫЕ,
ЛЮБИМЫЕ,
МОДНЫЕ



4 606895 000031 19006

16+



БИГ ДАТА

Один из важнейших шефов, обладатель трех звезд Мишлен Эрик Фрешон празднует 20-летие карьеры в Le Bristol – а мы спешим узнать, как это было (и будет).

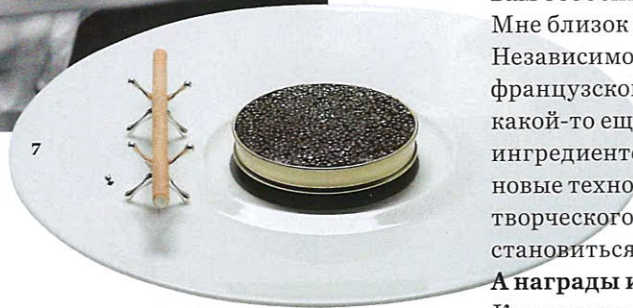


1, 4 ПУЛЯРКА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ИЗ СВИНОМ МОЧЕВОМ ПУЗЫРЬ. 2 ИНТЕРЬЕР РЕСТОРАНА ERICURE. 3 ЛУК-ПОРЕЙ ИЗ РЕГИОНА ИЛЬ-ДЕ-ФРАНС. 5 ГВАТЕМАЛЬСКИЕ КАКАО-БОБЫ. 6 ЭРИК ФРЕШОН. 7 ИГРА ИЗ СОЛОНИ.



ЗВЕЗДНАЯ КАРТА

Когда Эрик Фрешон присоединился к команде парижского *Le Bristol*, у отеля ресторана (тогда он еще не назывался *Ericure*) была одна звезда Мишлен. Спустя всего два года он получил вторую, а в 2009-м – третью.



Эрик, в честь вашей с *Le Bristol* красивой даты в ресторане *Ericure* действует праздничное меню. Что посоветуете заказать?

Хороший вопрос. *(Улыбается.)*

Я собрал свои главные изобретения, а уж как среди них выбрать – понятия

не имею. Все эти блюда прошли проверку временем и давно стали классикой: макароны и бресская пулярка в меню уже 20 лет, лангустины – пять, лук-порей из региона Иль-де-Франс – три года.

Что из перечисленного вы считаете достижением номер один?

Наверное, лук-порей. Я готовлю его на гриле в сливочном масле с водорослями, тартаром из устриц *Pegle Blanche*, луком-резанцем и лимоном. Снаружи он кажется горелым, а внутри совершенно божествен. Каждый ингредиент демонстрирует максимум своих возможностей и максимум натурального вкуса, что на первый взгляд до смешного легко, а в действительности крайне сложно. Простые вещи вообще самые сложные.

Если представить, что вся ваша кухня – это некое послание, то что вы пытаетесь нам сказать?

Советую смотреть на мир шире, чаще путешествовать и обращать внимание на детали. Многие рецепты приходят мне в голову во время поездок. Когда я был в Сенегале, увидел, как местные женщины бросают устрицы в костер. Вкус слегка подкопченных устриц я помню до сих пор – это было что-то феерически прекрасное.

Сегодня вас можно без преувеличения назвать одним из законодателей высокой кухни. А для вас самого кто является ориентиром?

Я стараюсь ни на кого не оглядываться. Доверяю собственному творческому мышлению, а оно уже помогает мне решить, каким будет завтра на вкус. **Но, может, есть какая-то тенденция, которая вам особенно близка?**

Мне близок продукт. Сейчас и всегда. Независимо от того, о какой кухне идет речь – французской, скандинавской, японской или какой-то еще, – в основе всего лежит чистота ингредиентов. Это не значит, что я игнорирую новые технологии – нет. Они необходимы для творческого процесса. Но при этом не должны становиться его ключевым элементом.

А награды имеют для вас значение?

Конечно имеют. Но важно помнить, что каждая звезда Мишлен – это не твоя личная заслуга, а ежедневный труд людей, которые работают с тобой рука об руку.

Вы в *Le Bristol* уже целых 20 лет и при этом производите впечатление человека, которому не бывает скучно.

**НОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
НЕОБХОДИМЫ ДЛЯ
ТВОРЧЕСКОГО ПРОЦЕССА.
НО ПРИ ЭТОМ НЕ ДОЛЖНЫ
СТАНОВИТЬСЯ ЕГО
КЛЮЧЕВЫМ ЭЛЕМЕНТОМ.**

Потому что мне и правда нескучно. На самом деле это огромное преимущество работы в гостиничном бизнесе – ни один твой день не похож на предыдущий. Все время новые люди и свежие впечатления.

А если все-таки представить вас за пределами индустрии, то, как вы думаете, в какой еще области могли бы реализовать себя?

В любой, которая позволяет творить и думать одновременно. Например, я мог бы стать хорошим столяром. Но вряд ли бы мы сейчас с вами разговаривали. **ИНТЕРВЬЮ: АННА ВАВИЛОВА**