



Рето Матис, хозяин горы и король трюфелей.

# АЛЬПИЙСКИЙ СТРЕЛОК

ФОТО: АЛЕКСАНДР АВЕРИН

**РЕТО МАТИС**, НА ДЕНЬ СТАВШИЙ НАШИМ ГИДОМ ПО ГАСТРОНОМИЧЕСКОМУ САНКТ-МОРИЦУ, ПОКАЗАЛ ГЕННАДИЮ ИОЗЕФАВИЧУСУ ГОРЫ СНЕГА И... ТРЮФЕЛЕЙ.

Санкт-Мориц невозможно представить себе без Рето Матиса. В его ресторанах (их несколько, и у них разные названия, но все знают только имя владельца, а тот зовет их Mathis Food Affairs) – прямо у подъемника, ведущего на гору Корвилля, – бывает любой приезд, катаются он на лыжах или нет. На придуманный им St. Moritz Gourmet Festival каждый январь съезжаются повара-звезды. Из проданных им за последние 20 лет трюфелей можно было бы сложить

Монблан, а из икорных банок – Джомолунгму. Все в долине Энгадин знают Рето, а Рето знает всех.

## Наутро после hard day's night

Мы встретились с Рето Матисом – поваром и антрепренером – в Le Restaurant отеля Badrutt's Palace за завтраком. Накануне на гостиничной кухне проходила вечеринка Kitchen Party, традиционно венчающая St. Moritz Gourmet Festival, Рето как президент фестиваля освободился



Железная дорога, ведущая в Санкт-Мориц, объявлена ЮНЕСКО достоянием человечества. Чтобы все рассмотреть, надо доплатить 5 франков и сесть в панорамный вагон поезда.



В горах надо уметь не только кататься, но и пользоваться шезлонгами.

Карпаччо из подвяленной говядины с запеченными патиссонами и малиновым соусом – фирменное блюдо Pizzeria Heuboden.



ближе к утру (кухней, понятно, дело не закончилось – и повара, и гости под его предводительством отправились в King's Club отплясывать и освежаться шампанским), однако никаких следов ночного веселья на лице героя заметно не было. Горячий душ и холодный горный воздух придали ресторатору сил, и, если б сам он не признался при встрече («Годы уже не те, надо, конечно, в следующий раз бронировать в «Паласе» комнату и никуда после Kitchen Party не высываться»), я бы не нашел у своего визави никаких признаков усталости.

Нам принесли булок и кофе, Рето заказал яичницу со шпиком («Ничего лучшего от похмелья еще не придумали») и погрузился в воспоминания: «Отец мой в 1967 году придумал дикость – открыть ресторан на горе. Причем не просто ресторан, а гастрономический. Тогда на склонах в лучшем случае кормили картошкой с сыром и поили глинтвейном, а он – ну и потешались же над ним – вдруг решил, что лыжникам понравится обедать лобстером, запивая шампанским.

**Тогда на склонах кормили картошкой с сыром и поили глинтвейном, но Матис-старший вдруг решил, что лыжникам понравится обедать лобстером.**

Местные делали ставки – сколько ресторан протянет: закроется ли прямо в том же сезоне или помучается. А он, этот ресторан, мало того что не закрылся той зимой, но и поныне работает! Только последние 20 лет вместо отца я им занимаюсь – в 1992-м папа снял передник и ушел на пенсию. А я тогда управлял другим рестораном, гольф-полем и ночным клубом Badrutt's Palace, и семейный бизнес, прямо скажем, свалился на меня, как альпийский снег на голову. Ну что ж, пришлось впрягаться. Тогда, кстати, первые русские к нам приехали, и вскоре мы уже отмечали с ними православное Рождество. Пельменями, борщом и бочками водки».

При воспоминании о водке Рето схватился за чашку, сделал большой глоток и похвалил гостиничный кофе. А потом, понизив голос, спросил: «А ты знаешь, что все это, – и Рето красноречиво обвел взглядом огромный зал Le Restaurant, –



С любимым официантом ресторана Badrutt's Palace Матису есть о чем поговорить. Персонал здесь не меняется десятилетиями.

ФОТО: АЛЕКСАНДР АВЕРИН

## ПОЕХАЛИ Еда

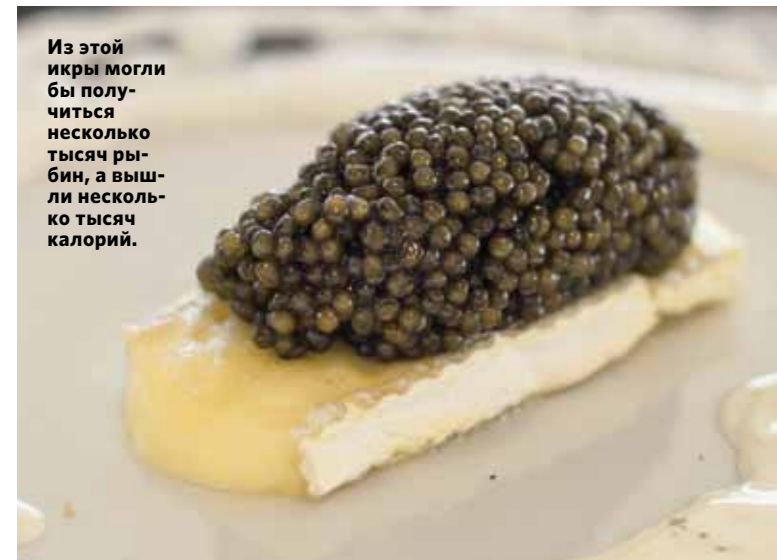
теперь принадлежит русскому бизнесмену, увлеченному бобсле-ем? Он приезжал сюда, присма-тривался к олимпийской трассе, а потом раз – и купил Badrutts Palace. Чтобы номер всегда был в отеле, не иначе».

Тут Рето принесли яичницу, и аромат шпика отвлек его от раз-мышлений о новом владельце отеля. Жаль – так бы мне откры-лась еще пара деревенских тайн.

### Гастрономическая вершина

Ближе к обеду я обулся в ботин-ки для игры в керлинг, напялил куртку и окруженный лыжни-ками поплелся к подъемнику.

На вершине тем временем по-пахивало неспортивным поведе-нием: прямо у выхода со станции подъемника обнаружили бар Pirates on the Rocks и Рето с ог-ромной бутылкой шампанского. Оказалось, что кроме меня при-глашения на обед в Brasserie – то самое заведение, что 20 лет назад Матис-младший получил в наследство от Матиса-старше-го, – были направлены и гостям гастрономического фестиваля, трехзвездочным коллегам-поварам вроде итальянца Массимо Боттуры и фламандца Герта де Мангелира; прогуляв ночь на-пролет, они нуждались в восста-новительной терапии, а хозяин



Из этой икры могли бы полу-читься несколько тысяч ры-бин, а выш-ли несколь-ко тысяч калорий.



Из окон Brasserie горы видны лучше, чем с лыжни.



Конфеты и трюфели Hauser – давняя при-вязанность Рето Матиса.



Трюфели, сыр грана-падано, оливковое масло – без этого «Робеспьер» не приготовить.

дидент, какую вызывающую при-выкание субстанцию Рето добав-ляет в эту свою пьядину, мне так и не удалось понять; одно могу сказать: вслед за первым съеден-ным ломтем в рот хочется засу-нуть всю пиццу целиком. И уж точно вопроса, как Рето удастся в день продавать по килограмму трюфелей, не возникает.

Следом за пиццей Рето вынес «Раклетт Матис» – еще одно свое недешевое и весьма калорийное изобретение: тающий сыр бри с шапкой из белужьей икры и сме-танным соусом. Под опulentное блюдо Рето рассказал о том, как приезжавший сюда каждый год шах Ирана в первый день сезона приносил Матису-старшему ог-ромную банку икры в подарок. Где тот шах? А икра все не перево-дится. Впрочем, та, что Рето пода-ет, не из Ирана, а из Китая.

После закусок на столах ока-залось карпаччо «Робеспьер» – слегка поджаренные тонкие кус-

ки говядины со стружкой сыра грана-падано, непременно чер-ным трюфелем и несколькими каплями оливкового масла. За-пивалось первое, второе и третье, как понимаете, совсем не ком-потом. Да, и третье было совсем не последним блюдом.

После обеда Рето объявил перерыв в нашей гастрономи-ческой экскурсии. Мы решили встретиться в центре Санкт-Мо-рица в шесть и разошлись; мой гид вернулся с счетом и банкам из-под икры, а я – в отель: пицца, раклетт и карпаччо нуждались в осмысленном переваривании.

### Стейки в шоколаде

Ближе к назначенному времени я пошел в разведку в гастроно-мическую деревню, построенную на центральной площади городка по случаю Gourmet Festival. В первой же палатке обнару-жилось шампанское по десять франков за бокал, а к нему в не-ограниченном количестве пред-лагались свежие, видимо гор-ные, устрицы. В других лавках спутившихся из-под небес →

### Лыжники с интересом поглядывали на шампанское, а некоторые решительно, так и не пристегнув лыж, присоединялись к гастрономическому кружку.

заведения мог предложить толь-ко одно лекарство. Многие лыж-ники на бутылку тоже поглядыв-вали с интересом; и некоторые смело, так и не пристегнув лыж, присоединялись к гастрономи-ческому кружку. Сияло солнце, горы на фоне голубого неба выглядели совершеннейшей картиной – всей этой красотой хотелось просто любоваться, сидя в шезлонге с бокалом иск-рящегося, словно наезженный снег, напитка.

Впрочем, и внутри, в Brasserie, было тоже чертовски хорошо: панорамные окна ничуть не ме-шали любоваться Альпами, зато к белым заснеженным горам до-бавились черные горы трюфелей, а звенящий от чистоты воздух перемешался с ароматами, иду-щими с кухни. Первой на столы подали пьядину – тончайшую прямоугольную пиццу, обильно посыпанную наструганным трю-фелем. Какой секретный ингре-



В Chesa Veglia за 300 лет научились готовить по-итальянски.

ФОТО: АЛЕКСАНДР АВЕРИН



Магазин Hatecke меньше всего похож на мясную лавку.



Клиентов в Hatecke завлекают вяленой олениной.



Вечерами лыжники ведут себя совсем не спортивно.

лыжников завлекали лобстерными гамбургерами, чечевично-трюфельной похлебкой, шаурмой с гусиной печенкой, бульоном из бресской пулярки. Миллиарды калорий легко обменивались на швейцарские франки, ближайший банкомат не успевал выплевывать купюры.

Я заметил среди палаток своего проводника: улыбающийся во все 32 зуба Рето приветствовал прихожан своей гастрономической церкви, раздавал советы и напутствия, пробовал, одобрял, целовал ручки дамам.

«Я знаю, что тебе показать, – кричал Рето, увидев меня, – недавно у нас открылась восхитительная мясная лавка». Мы отошли на полсотни метров от гастрономической деревни и оказались перед входом в магазин Hatecke, который, не зная, что там продаются бифштексы и толстый край, принял бы за дизайнерскую студию. Мы же все привыкли к весьма определенному образу лавки мясника: толстяк в фартуке, туши на крюках, обгоревшая кровью плаха. Тут было все наоборот: никаких крюков и следов крови, вместо толстяка – юноша ангельской внешности и блистающие хирургической

чистотой витрины. Мы зашли, и я увидел то, от чего в восторг пришел бы даже маньяк Декстер: под стеклом в голубоватом свете лежали аккуратно упакованные в вакуум части тел: бычьих, бараньих, телячьих. В другой витрине были разложены остро отточенные ножи. В третьей – колбасы, ветчина, вяленое мясо.

Юноша улыбнулся (от улыбки у меня застыла кровь в жилах) и предложил попробовать копченой оленины. Отказываться смысла не имело, и я подождал, пока представитель четвертого поколения семьи Хатеке неспешно распакует кусок с этикеткой Hatecke, отбреет несколько тончайших ломтиков и протянет их на кончике ножа. Дичь оказалась дико вкусной. Рето перекинулся с юношей несколькими фразами на никому, кроме жителей этих мест, не понятном языке; юноша вынул шмат говядины, отрезал пару стейков и упаковал их так, словно это были не куски мяса, а произведения ювелирного дома. Рето расплатился и попросил отправить покупки по домашнему адресу, и мы пошли дальше.

На улице уже было темно, лыжники, отдохнув после дневных подвигов, растекались по барам. Мы же прямоком отправились в кондитерскую Hauser, где нас ждала Маринда Хаузер, представительница четвертого поколения кондитеров Хаузеров.

Как и положено радушной хозяйке, она стала закармливать нас черными трюфелями, только шоколадными. Будь эти трюфели грибами, а не сладостями, Рето, поди, не привел бы меня в Hauser (зачем ему конкуренция), а так – не только привел, но и стал на все лады хвалить: «Это же лучшие в долине конфеты! И кофе тут тоже отличный. И гостиница, которая над нами, – Hauser не только кафе, но и отель – очень хорошая. Не Palace, конечно, но ведь настоящим лыжникам нужны горы, а не королевские апартаменты». Конечно, только горы! Ну и ресторан в горах.

ФОТО: АЛЕКСАНДР АБЕРИН

### Un italiano vero

Объевшись боливийского шоколада, мы решили опрокинуть по стопке шнапса и зашли в бар Cascade, где за бесконечной цинковой стойкой уже устроились несколько завсегдатаев. Потом вернулись в центр – и оказались перед входом в дом с вывеской Chesa Veglia. Рето пояснил выбор: «Во-первых, это самый старый дом Санкт-Морица. Он так и называется – «Старый дом». Во-вторых, тут два отличных ресторана: итальянский Pizzeria Neuboden и местной кухни Patrizier Stuben. В-третьих, в подzemелье дома – самый закрытый клуб Санкт-Морица. Ну и наконец, я когда-то управлял Chesa Veglia. Но в таких местах, как Chesa Veglia, за 20 лет ничего не происходит. Ну разве что два-три официанта на пенсию отправились».

Рето толкнул скрипучую, видимо, тоже самую старую в Санкт-Морице, дверь. Тенью скользнул

**На центральной площади миллиарды калорий резво обменивались на швейцарские франки – ближайший банкомат не успевал выплевывать купюры.**

привратник, наши куртки пропали в недрах невидимого гардероба, и джентльмен в безупречном костюме и с безупречным английским пригласил нас в итальянскую часть. Мы уселись рядом с очагом, и Рето попросил пицц-айоло испечь нам что-нибудь на выбор мастера. Мастер выбрал баклажаны, подвяленное мясо косули, рукколу и моцареллу – и уже через несколько минут на столе дымилась пицца. Тонкая, с хрустящим краем.

Пиццу сменило мясное карпаччо с малиновой подливой. Карпаччо – тирамису. А дальше Рето Матис вновь стал вспоминать борщ с водкой, выступление группировки «Ленинград», русские праздники, во время которых шампанское Cristal всегда заканчивается не вовремя. Прислушав сагу о Cristal, я раскланялся. Горный воздух, обильная еда и байки гастрономического гурмана вогнали меня в сон. ☛



Лошади в Санкт-Морице – такой же привычный вид транспорта, как и винтажный Rolls Royce Badrutt's Palace.

### ЛУЧШЕ ГОР МОГУТ БЫТЬ...

**LE RESTAURANT**  
Классический дворцовый ресторан-отель **Badrutt's Palace**  
Высокие своды, дивизия обслуги, французская кухня. За завтраком, с 7:00 до 11:00, – обильный буфет и музыка в исполнении арфистки.  
badruttpalace.com, завтрак CHF 5.

**HAUSER ST. MORITZ**  
Кондитерская, кафе, бар и отель **семьи Хаузер**  
Шоколадные горы, черные шоколадные трюфели, горячий шоколад от CHF5.  
hotelhauser.ch

**PIZZERIA NEUBODEN CHESA VEGLIA**  
Один из двух ресторанов Chesa Veglia  
Открыт с 18:30 до полуночи.  
badruttpalace.com, ужин от CHF70.

**MATHIS FOOD AFFAIRS**  
Четыре ресторана и два бара **Рето Матиса**  
Пиццу черным трюфелем здесь посыпают щедро, но и от клиента при оплате счета щедрость потребуется.  
mathisfood.ch, обед от CHF100.

**CASCADE**  
Французское бистро и бар в духе **Belle Epoque**  
Интерьеры были вывезены из Парижа, из закрывшегося ресторана. Повар найден поближе.  
cascade-stmoritz.ch, ужин от CHF80.

**HATECKE**  
Лучшая мясная лавка долины Энгадин  
Выдержанная говядина, бараньи ребрышки, вяленая оленина и отменный ростбиф.  
hatecke.ch, мясо от CHF50 за 1 кг.