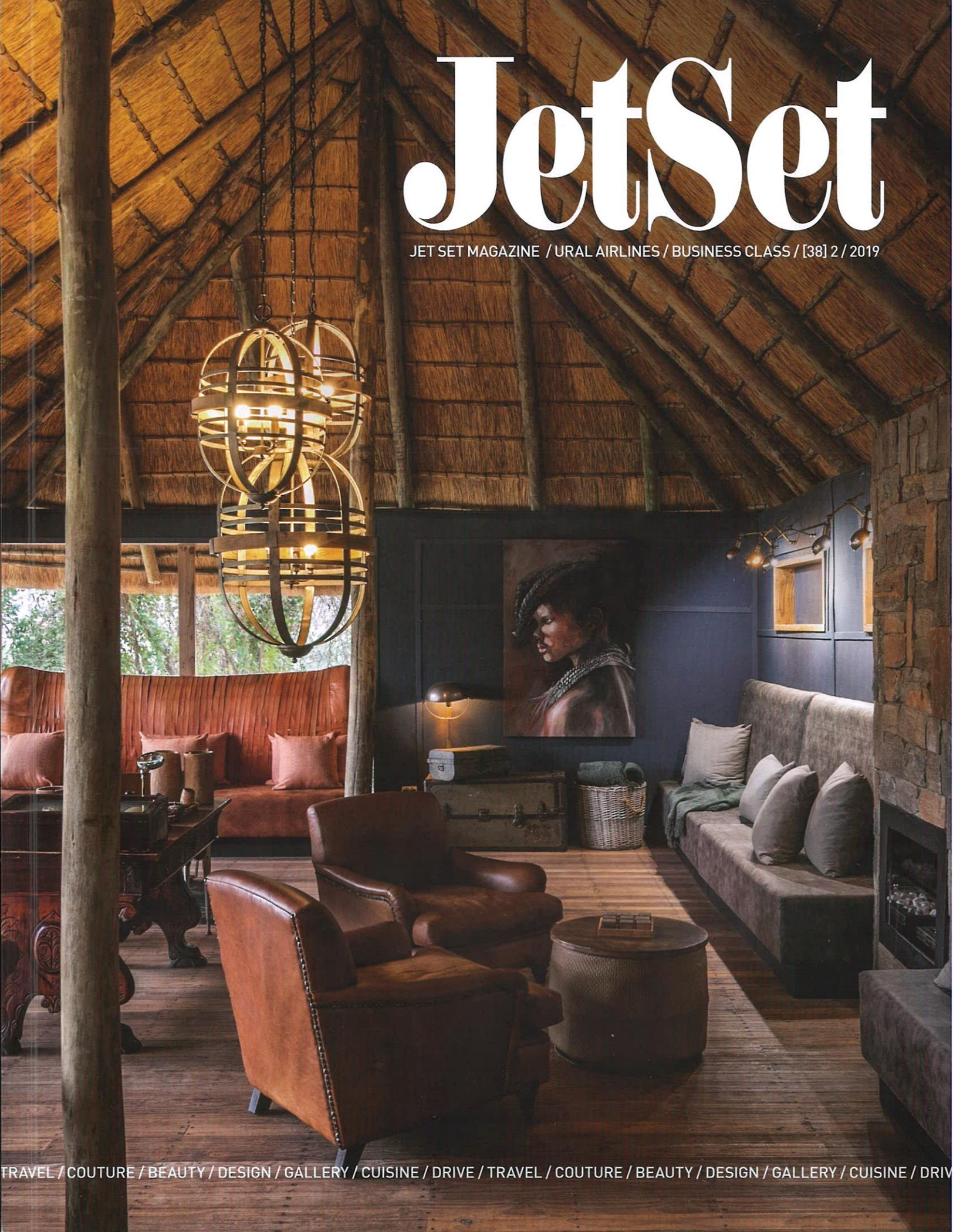


JetSet

JET SET MAGAZINE / URAL AIRLINES / BUSINESS CLASS / [38] 2 / 2019



Готовит Фрешон!



Вот уже два десятилетия Эрик Фрешон и парижский гранд-палас Le Bristol Paris, расположенный в Восьмом округе на Фобур-Сент-Оноре, разделяют общую страсть к гастрономии. По случаю многолетней дружбы шеф-повар представляет юбилейное меню, которое будет доступно в главном отельном ресторане Erisige в течение всего года.

Достижимая высота

В 14 лет Эрик Фрешон получает свою первую работу в ресторанном бизнесе — нанимается разнорабочим на кухню одного малоизвестного кафе, где в основном занимается тем, что открывает устрицы. Три года спустя, закончив школу, будущий гранд-шеф поступает на службу к Жану Сабину в парижский ресторан La Grande Cascade. Затем наступает период совершенствования в Taillevent — одном из немногих ресторанов французской столицы, на которых по сей день «держится» национальная гастрономия. Кроме того, Фрешон успел поработать в старейшем ресторане Франции La Tour d'Argent и в должности сушефа у знаменитого Кристиана Констана в Crillon — парижском пятизвездочном отеле на площади Согласия, где Фрешон своим виртуозным мастерством в приготовлении блюд классической французской кухни заслужил звание «Лучшего ремесленника Франции» (Meilleur Ouvrier de France). Имея такой опыт, в 1999 году Фрешон возглавил кухню Le Bristol, первого отеля во Франции, удостоенного звания Palace.

Меню «20 лет» от Эрика Фрешона доступно в ресторане Erisige в течение всего года. Стоимость незабываемого гастрономического приключения в мире высокой кухни — 380 евро с человека (без напитков).



CUISINE

АВТОРСКИЙ
ПОЧЕРК



Классический стиль

Дебютная звезда Michelin на личном небосклоне шефа зажглась в первый год работы в Le Bristol, вторая — в 2001 году, а в 2009-м последовала третья. С тех пор ресторан ни разу не терял ни одну из заслуженных звезд. Как признается сам Фрешон, он не поддается модным тенденциям, всегда остается верным себе и классическому стилю. Отчасти по этой причине коллеги называют его «защитником патриархальных ценностей», однако в иерархии кулинарных идеалов Фрешона все же имеет место стремление к новаторству.

Преданный поклонник французской кухни, он внедряет в классические блюда кулинарные новшества, заимствования из других кухонь мира, полагая, что гастрономия — это живой организм, находящийся в движении и постоянно эволюционирующий. Фрешон не перестает повторять, что очень ценит доверие отеля Le Bristol и что вот уже на протяжении двадцати лет ему предоставляется полная свобода творчества.

Кулинарная летопись

В этом году шеф празднует не только 20-летие дружбы с отелем, но и 10 лет неизменного владения почетными тремя звездами Michelin, что ставит его в один ряд с основными представителями мировой гастрономической сцены. В юбилейное меню вошли черная икра из региона Солонь с муслином из подкопченного картофеля с пикшей

и гречишным тостом, каннеллони, фаршированные черным трюфелем, артишоком и утиной печенью, подаваемые под корочкой из выдержанного пармезана, мерлан с хлебной корочкой и молодым шпинатом, бресская пулярка «в пузыре» — блюдо, придуманное в 1930-х годах. В исполнении Фрешона птица, выращенная в Брессе (Бургундия), томится примерно четыре часа в курином бульоне, будучи помещенной внутрь свиного пузыря. Постоянных гостей отеля, а также тех, кто впервые познакомится с блюдами шефа, ждут неповторимые гастрономические открытия и впечатления.

— В праздничное меню я включил блюда, ставшие знаковыми за последние два десятка лет. Желаю вам получить от них столько же удовольствия, сколько испытываю я, когда создаю их для вас!

В общей сложности отель удостоен четырех звезд Michelin: тремя может похвастать ресторан Epicure, еще одной блистает brasserie de luxe 114 Faubourg — точка притяжения гастрономических джетсеттеров со всего мира.