

РБКСТИЛЬ

LIFESTYLE

№234 (2490) | 16 декабря 2016



**Круг
избранных:**
*лимитированные
коллекции
в подарок*

**Питер
Линдберг:**
*фотограф,
который «изобрел»
супермоделей 90-х*

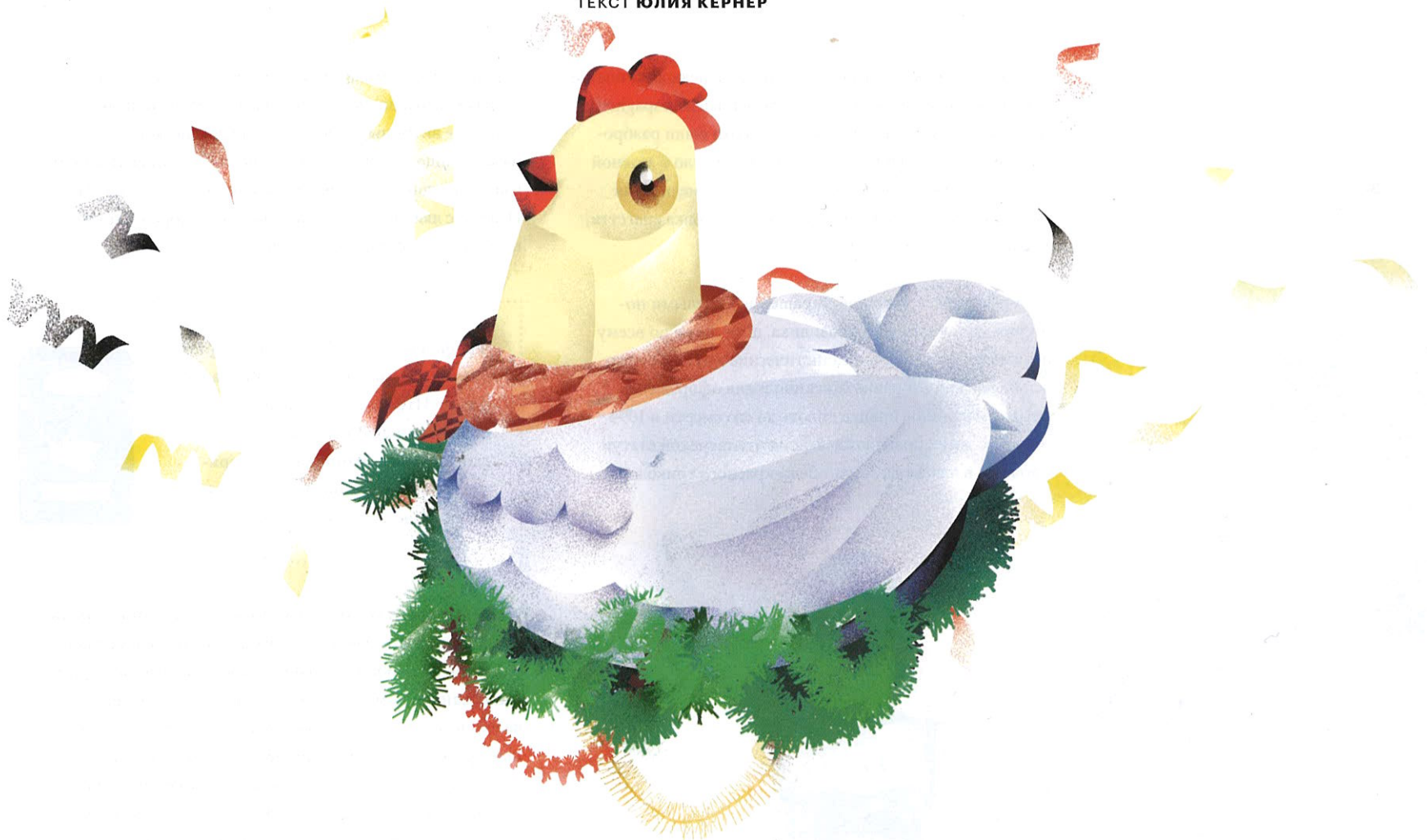
Время тепла

*Доброта как главная
цель будущего года*

Птица счастья

Что окажется на новогоднем или рождественском столе на этот раз? «РБК СТИЛЬ» нашел во Франции необычную интерпретацию известного традиционного блюда

ТЕКСТ ЮЛИЯ КЕРНЕР



В прошлом веке гастрономические обозреватели объявили войну рождественской индейке. Подаваемая целиком на стол, она казалась им простоватой — волокнистое, лишенное вкуса мясо с немудреными соусами, скучная и грубая еда жителей рабочих окраин. Журналы запестрели рецептами: каре ягненка, мясную запеканку, седло оленя и карри из телятины ставили домашней птице в пример, как отличников нерадивым школьникам младших классов. Именитые повара дешевое птичье мясо, как правило, не замечали — находились продукты поинтереснее, и в какой-то момент индейка, и уж тем более курица на новогоднем столе стала считаться едва ли не моветоном. В то, что блюдо, приготовленное из домашней птицы, может быть по-настоящему утонченным, да и стоить дороже лобстера, никто бы не поверил.

ЭРИК ФРЕШОН, шеф трехзвездочного ресторана **EPICURE** в парижском отеле **LE BRISTOL**, родился в маленьком нормандском городке. Его отец торговал овощами и фруктами, а мать пекла яблочные пироги. В доме царил культ свежих продуктов — начало ему положил дедушка Эрика, фермер. Родители будущего великого шефа никогда не покупали в магазине курицу — даже свежую, не говоря уже

о мороженой — кур приносили с фермы. Эрик по-настоящему распробовал курятину еще в детстве, тогда же и научился ее готовить, помогая матери с воскресным обедом. В 15 лет Фрешон пошел учиться поварскому ремеслу, затем переехал в Париж и постепенно дослужился до шефа. Его математически выверенные, педантично сервированные блюда были, казалось, в последнюю очередь навеяны детскими воспоминаниями — в них прежде всего видны были совершенная техника, знания и впечатления их автора от жизни в Андалусии, где он несколько лет проработал. Фрешон придумал множество изысканных блюд — эксперты «Мишлена» не раздают звезды почем зря, но в какой-то момент он все же вспомнил детство. Длинное название его лучшего блюда — *Roached Bresse farm hen, suprême of 'vin jaune' broth, griblet bon bons, crayfish and black truffle* — легко распадается на отдельные фрагменты — припущенная бресская пулярка, раки, черный трюфель, косточки, бульон — и ни единым словом не намекает на то, что предстоит увидеть каждому, кто решится его заказать в «Эпикюре».

Сначала на блюде выносят огромный пузырь. В его чрево Фрешон вместе с птицей как будто

сложил все свои детские воспоминания — звук скворчащего в огромной семейной кастрюле сливочного масла, запахи дедушкиной фермы, нормандские туманы и даже капельку дождя. Без этих ингредиентов у него едва ли получилось бы создать одно из лучших в мировой гастрономии блюд. Пулярку извлекают из свиного пузыря, где она томилась в собственных соках и ароматах, и отделяют, почти не касаясь, мясо от косточек: все птичьи части подаются отдельно. В какой-то момент уже не можешь разобрать, что именно тает на языке, а ощущаешь лишь, как тебя и снаружи, и изнутри обволакивает вселенской нежностью.

После того как хотя бы раз попробуешь бресскую пулярку Фрешона, навсегда освободишься от сомнений, что бы приготовить на Новый год. Разумеется, курицу. Нужно лишь найти на рынке бабушку, которая растила рябушку как для себя, и начать фантазировать. Прованские травы, сливочное масло — тоже непременно самодельное, из цельного молока, грибы — те, что собрали и высушили прошлым щедрым летом, зимние овощи и в меру упитанная курочка — таков вкус Рождества от рю Фобур-Сент-Оноре до Малой Бронной. ❀