

ВСЕ О ПУТЕШЕСТВИЯХ ВАШЕЙ МЕЧТЫ

TRAVEL TIME

СЕНТЯБРЬ – ОКТЯБРЬ 2026

**ТЕМА НОМЕРА:
ГАСТРОНОМИЯ**

**ВКУСНЫЙ
ПУТЕВОДИТЕЛЬ**
ИТАЛИЯ И ТОКИО

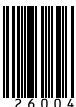
**РАЗГОВОР
С РЕСТОРАТОРОМ**
БОРИС ЗАРЬКОВ

КУХНИ МИРА
ВЗГЛЯД ШЕФ-ПОВАРОВ

ВИНОГРАДНИКИ
КРЫМСКИЙ ТЕРРУАР

**КАЛУЖСКАЯ
ОБЛАСТЬ**
ЛЮДИ, ИСКУССТВО,
ЕДА

Пути не для всех
БУТАН



4 16785981100189 26004

16+

Гастрономы



ЗА КАЖДОЙ ТАРЕЛКОЙ –
ИСТОРИЯ, ЗА КАЖДОЙ
ИСТОРИЕЙ – ЧЕЛОВЕК.
ЧЕТЫРЕ ШЕФА,
ЧЬИ БЛЮДА СТАЛИ
ГОЛОСОМ ИХ РОДНОЙ
ЗЕМЛИ.

Стр. 61–71

АРНО ФАЙЕ

ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ШЕФ-ПОВАР
ОТЕЛЯ LE BRISTOL PARIS

АРНО ФАЙЕ – МАЭСТРО ФРАНЦУЗСКОЙ ГАСТРОНОМИИ, ОБЛАДАТЕЛЬ ПРЕСТИЖНОГО ЗВАНИЯ «ЛУЧШИЙ РАБОТНИК ФРАНЦИИ» (MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE). С МАЯ 2024 ГОДА ОН ЗАНИМАЕТ ПОСТ ШЕФА ОТЕЛЯ LE BRISTOL PARIS И РУКОВОДИТ ЕГО ТРЕХЗВЕЗДОЧНЫМ РЕСТОРАНОМ EPICURE. ФИЛОСОФИЯ КУХНИ АРНО ФАЙЕ СТРОИТСЯ НА ДОМИНАНТЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ: ОВОЩИ И ТРАВЫ ВЫХОДЯТ НА ПЕРВЫЙ ПЛАН, МЯСО И РЫБА СТАНОВЯТСЯ ЛИШЬ ИХ ВКУСОВЫМИ АКЦЕНТАМИ.

Французская кухня меняется. Вы защитник традиций или реформатор?

Я вижу себя где-то посередине. Я глубоко привязан к корням французской кухни – ее соусам, терруарам и производителям, но кухня должна развиваться в соответствии со временем. Моя цель – не разрушать основы, а, скорее, помогать им обретать новое звучание.

Вы пришли в Le Bristol после легендарного Эрика Фрешона. Что вы чувствовали?

Сменить Эрика Фрешона после двадцати пяти лет его работы, безусловно, непросто. Но я пришел сюда не для того, чтобы его копировать, мне интересно написать новую главу, уважая историю заведения. Ресторан уже имел три звезды Мишлен и моя задача была сохранить этот статус, одновременно внеся собственное творческое видение.

Если бы вы посоветовали домашнему повару освоить одну классическую французскую технику, которая сразу же улучшила бы его блюда, что бы это было?

Выбирайте соусы, не задумываясь. Правильная техника приготовления очень важна, но отличный соус может превратить простое блюдо в незабываемое. Они, вероятно, – одно из лучших достижений французской кухни. В начале своей карьеры я набирался опыта у звездных мастеров – в ресторанах Bueghiesel Антуана Вестерманна в Страсбурге и Le Relais Бернара Луазо в Соле. В тот период я и любил сложные соусы.

А если «звезды» в Epicure исчезнут, что выберут гости: ваши блюда или пойдут в ресторан, отмеченный звездой Мишлен по соседству?

Я надеюсь, что они придут в Epicure за впечатлениями.



Звезды важны: они служат ориентиром и помогают определиться с выбором. Но в конечном счете лояльность строится на том, что происходит за столом. Люди возвращаются не из-за упоминания в гиде, а благодаря тому, что они чувствуют здесь нечто настоящее. В Epicure можно получить иммерсивный гастрономический опыт. Безупречны и сервировка стола, и обслуживание, и интересные элементы при подаче – например, финальная нарезка, заправка, оформление блюд происходят прямо на глазах гостей.

Что вы чувствуете, когда гости заказывают ваше дегустационное меню? Для вас это акт доверия или проверка мастерства?

Первое. Гость решает доверить мне свое время, внимание и эмоции на несколько часов. С этого момента я в ответе за то, чтобы увлечь его историей, погрузить в мир вкусов. Конечно, в нашей профессии всегда присутствует элемент оценки, но я предпочитаю рассматривать эти отношения как обмен мнениями, основанный на доверии.

Есть ли во Франции место, куда вы приезжаете как турист, просто чтобы поесть и вдохновиться?

Овернь занимает особое место в моем сердце. Именно там я вырос и научился чувствовать природу. Вулканическая земля, леса и дикие горные луга – всякий раз, когда я возвращаюсь к этим пейзажам, меня накрывает приятная ностальгия. Здесь сама природа диктует меню. И это то, чем я вдохновляюсь в своей работе.

ФОТО: ПРЕССОФИС



Epicure

Если турист приедет во Францию на неделю и скажет: «Я хочу познакомиться с вашей кухней», вы отправите его в Париж или Лион, Прованс или Бретань?

Прежде всего, я бы сказал им, что французская кухня – не какая-то одна кухня. Париж – это идеальная отправная точка, поскольку в нем собрано разнообразие кулинарных традиций страны. Но чтобы по-настоящему понять французскую гастрономию, вы должны посетить регионы. Каждый из них рассказывает свою историю.

Что вы считаете самой большой гастрономической ловушкой для туристов во Франции?

Сетевые рестораны. Они не отражают богатство и разнообразие нашего кулинарного наследия. Я бы настоятельно порекомендовал заглянуть в бистро, брассерии и независимые заведения. Многие из них по-прежнему предлагают аутентичную, изысканную кухню, корни которой уходят глубоко в историю региона.

Вы когда-нибудь пробовали блюдо за пределами Франции, которое заставило бы вас сказать: «Это лучше, чем то, что готовят у нас во Франции»? Если да, то где и что это было?

Я очень люблю Италию и ее гастрономию. Куда бы вы ни отправились в этой стране, вас ждет исключительно вкусная еда. Меня особенно поражает, как итальянцы умеют готовить из простых ингредиентов с точностью и профессионализмом. Не то чтобы я считал итальянскую кухню лучше французской, но меня часто впечатляет ее последовательность. Во вкусе редко бывает ошибка, и это то, чем я глубоко восхищаюсь.



ФОТО: ПРЕССОФИС