

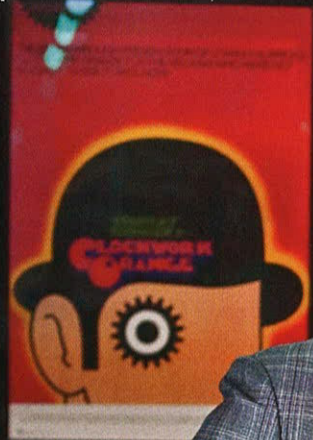
ВЕДОМОСТИ

ежедневная деловая газета

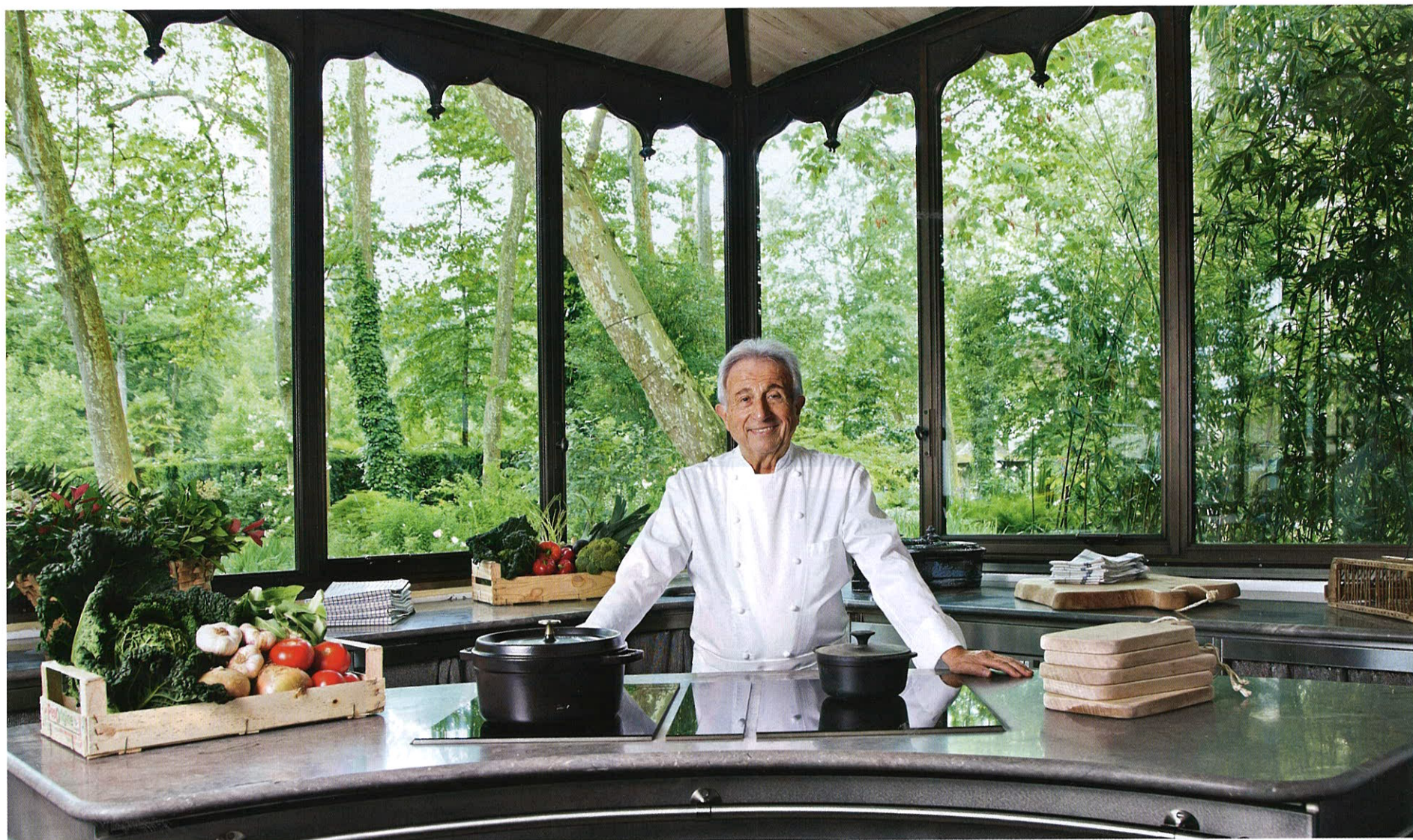
Как потратить

#1 (165) Февраль 2016 www.kp.vedomosti.ru

16+



САМИ С УСАМИ:
КРАСОТА ПО ФРАНШИЗЕ



ВКУСНАЯ И ЗДОРОВАЯ

ИМЯ ШЕФ-ПОВАРА МИШЕЛЯ ГЕРАРА ДАВНО ПРЕВРАТИЛОСЬ В ЗАРЕГИСТРИРОВАННЫЙ ТОВАРНЫЙ ЗНАК. СЕГОДНЯ ЭТО И ТРЕХВЕЗДНЫЙ РЕСТОРАН, И ДИЕТИЧЕСКАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ, И НЕДАВНО ОТКРЫВАЮЩАЯСЯ ПОВАРСКАЯ ШКОЛА. ✳ Текст: Екатерина Сваровская

мар, подкопченный на открытом огне, краб-паук в грейпфрутовом соусе, воздушный мусс из луговых опят и сморчков с трюфельными нотками – шедевры кулинарного гения месье Герара выглядят творениями современного кулинарного гения, хотя придуманы были сорок лет назад. Его постулаты в области диетологии кажутся сейчас аксиомами, но начиналось все в эпоху тяжелых мучных соусов и диктата кухни великого Огюста Эскофье. Именно Герар ввел моду на подачу горячих блюд под серебряной крышечкой-колпаком – до него во всех уважающих себя ресторанах блюда подавались с подноса, который ставился на подсобный круглый столик-геридон. И именно ему мы обязаны моде на громадные тарелки с небольшим количеством еды на них.

Мишель Герар родился в городке Ветей департамента Валь-д'Уаз, в 60 км северо-западнее Парижа, в марте 1933 года. Вскоре родители уехали поднимать небольшую скотобойню в Нормандии, а Мишель и его старший брат остались у бабушки. С началом войны детей отправили к родителям, и маленький мальчик навсегда запомнил, как маме «приходи-

лось постоянно выкручиваться, чтобы приготовить хоть что-то из ничего».

Свое первое блюдо Мишель, вооружившись кулинарной энциклопедией «Ларусс гастрономик», приготовил в 15 лет. Незнание терминологии привело к тому, что при вываривании концентрированного бульона из камбалы он использовал не только обрезки, но и кожу рыбы, что предсказуемо спровоцировало слишком резкий, «взрывной» вкус. Но с тех пор повар научился использовать кожу при приготовлении некоторых сортов рыбы и уверяет, что это «божественно».

В 17 лет Мишель поступил в подмастерья к кондитеру Клеберу Аликсу в городке Мант-ла-Жоли и спустя три года выиграл конкурс подмастерьев Иль-де-Франс. Затем будет служба в армии, война в Алжире, но в 1956 году Герар вновь окажется на высоте – он станет шефом-кондитером парижского ресторана Crillon и через два года, в возрасте 25 лет, выиграет традиционный конкурс на звание «лучшего ремесленника Франции» среди кондитеров.

Набравшись опыта в ресторане театра «Лидо» (особенно во время организации частных банкетов тогдашних владельцев театра братьев Жозефа и Луи Клерико), в 1965 году Герар

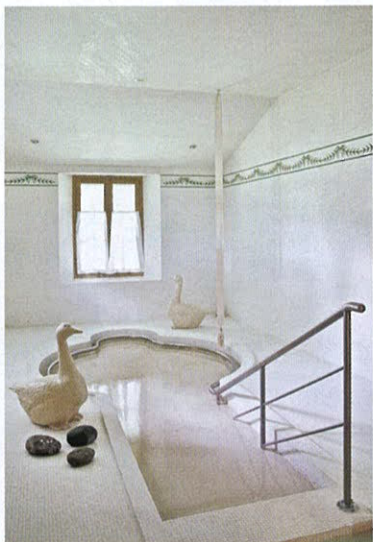
решил начать собственную карьеру шефа. В парижском пригороде Аньер-сюр-Сен за гроши было куплено бистро, которое он превратил в ресторан Pot-au-feu (котелок – фр.). «Я купил его не глядя, даже не съездив посмотреть на место. А находилось это все в страшной глуши, напротив дымил завод, а этажом выше кого-то зарезали. Увидев все это, я сразу понял, почему цена была такой интересной», – вспоминает Герар.

По совету своего друга и наставника Жана Делавейна на новом месте Мишель буквально пускается во все тяжкие. Чего стоит один только «Сумасшедший салат», где соседями по тарелке становятся прежде несовместимые фуа-гра и уксусная заправка – благороднейшая закуска и простецкий соус! Опыты Герара по созданию новаторских блюд и уход от жирной кухни одобряют завсегдатаи «Котелка», тогдашние законодатели гастрономической моды – классик Поль Бокюз, инноваторы Пьер и Жан Труагро, Роже Верже, Раймонд Оливер, Ален Шапель.

Так рождается «новая кухня», термин, введенный кулинарными журналистами Анри Го и Кристианом Мийо.

Два года работы в Аньере, и в 1967 году «Котелок» получает первую звезду гида Мишлен. Вторая по-

Лозунг создателя высокой диетической кухни Мишеля Герара – «Диета должна быть вкусной, а еда – приносить удовольствие!»



следовала в 1971-м. В 1972-м Герар помогает известной певице и владелице сети ночных клубов Régine поставить на ноги ресторан русской кухни Reginskaïa и в нем встречает женщину своей мечты. 26-летняя Кристина Бартелеми, наследница термальной империи Chaîne Thermale du Soleil, не просто стала женой Герара, но и определила дальнейший путь кулинара.

После того как местные власти объявили о масштабной реконструкции Аньера, включавшей в себя снос «Котелка» и всего прилегающего квартала, супруги решили переехать. В 1974 году чета переселилась в деревушку Эжени-ле-Бен в Ландах, в 150 км от Бордо. Там Кристина продолжила руководить отелем при термальных источниках имени супруги Наполеона III императрицы Евгении Les Prés d'Eugénie («Луга Евгении» – фр.), а Мишель сразу же открыл здесь одноименный ресторан высокой кухни. Стоит ли говорить, что в том же году ресторан получил первую звезду Мишлена?

Одновременно с запуском нового ресторана Герар решил сбросить несколько лишних килограммов и стал пристально изучать содержимое тарелок тех пациентов, которые приезжали на источники, чтобы похудеть, и сидели на разных диетах. Так случилась очередная революция, на этот раз – в диетологии. В 1975 году Мишель Герар создал инновационную Grande Cuisine Minceur® – Высокую диетическую кухню. Под лозунгом «диета должна быть вкусной, а еда – приносить удовольствие!» калорийности была объявлена война, и она действительно была побеждена – отныне в соусе оливковое масло стали заменять на овощной бульон, пирожные делать с существенно меньшим количе-

ством сахара, а вместо взбитых сливок использовать взбитый белок.

Увлечшись диетологией, Герар не забывал придумывать все новые и новые кулинарные шедевры в классическом ключе. Подкопченная фуа-гра с пирожком из голубя, подкопченный на открытом огне омар, сюпрем из уточки в бульоне на подушке из овощей, барабулька, раскрытая на огне, суфле из мякоти лимона и нежный торт «Маркиз бешамель» из меню Les Prés d'Eugénie вскоре принесли вторую и третью звезды ресторану, и в 1977 году Герар прочно утвердился в пантеоне кулинарных небожителей.

За сорок лет работы в Эжени-ле-Бен Мишель Герар сумел разработать не одну сотню меню и умело продать совсем разные виды кухонь – высокую французскую, высокую диетическую и даже локальную, ведь в открывшейся чуть позже харчевне La ferme aux Grives стали подавать традиционную гасконскую еду.

Последним детищем мэтра стал открытый им в 2013 году Институт здорового питания. Это стало возможным после встречи шефа с министром здравоохранения Розелин Башело в 2009 году, которая с энтузиазмом восприняла идею о диетическом образовании для профессионалов. Все программы института были сертифицированы французским министерством образования. Занятия в институте адресованы в первую очередь поварам в больницах, поликлиниках, школах и на предприятиях, а также всем, кто интересуется диетологией или просто хочет научиться готовить здоровую пищу.

В свои 83 года апологет здоровой кухни Мишель Герар может быть уверен, что его вклад в режим питания

французов не останется незамеченным. Ведь в «Лугах Евгении» сформировались Ален Дюкасс, Мишель Труагро, Жерар Паседа, Себастьян Брас, Даниэль Булюд, Массимилиано Алаймо. Все они сегодня – шеф-повара трехзвездных ресторанов и диктуют планете, как и что ей есть. Одним словом, как любит повторять сам мэтр, «кухня XXI века будет здоровой или ее не будет вовсе»*. ●

ЦИФРЫ И ФАКТЫ

■ Сбалансированное питание по Герару – это:

- 50% – углеводы,
- 30% – жиры,
- 20% – белки.

■ В меню для похудения суммарная калорийность трапезы не превышает 600 ккал, но при этом там всегда присутствуют первое, второе и третье блюда.

■ Мишель Герар стал первым (после Огюста Эскофье) французским шефом, который открыто сотрудничал с гигантами агропромышленности. В качестве эксперта его привлекла группа Nestlé, и вскоре он стал почетным консультантом таких марок, как Findus, Maggi, Chambourcy, Gervais, Sopad, La Laitiere, Vitoni. Также Герар разработал линейку продукции Findus-Guerard, и чуть позже – «Findus Легкая кухня». Именно ему принадлежит авторство быстрозамороженных блюд вроде «слоеных мясных пирожков с кресс-салатом под белым соусом». Также он создал марку шоколада Less Sugar в США.

*Переделанная крылатая фраза французского классика литературы Андре Мальро «XXI век будет веком религии, или его не будет вовсе».

По часовой стрелке:
Внутренний дворик и «салон императрицы» в отеле Les Prés d'Eugénie; блюда, созданные Мишелем Гераром; ресторан и спа в Les Prés d'Eugénie