

# PRIME

TRAVELLER



В ПАРТНЕРСТВЕ С  
MASTERCARD

Армения  
глазами посла  
и не только

КЕНИЯ  
Ксении  
Собчак

МАМБО  
ИТАЛИАНО

— МАРКЕ  
НА СУШЕ  
И НА МОРЕ

— ЗЕМЛИ  
ФЕРРАГАМО

WEEKEND

ЛАЗУРНЫЙ  
БЕРЕГ  
VS  
ПРИЖСКОЕ  
ВЗМОРЬЕ

НА АВТО ВДОЛЬ  
ФРАНЦУЗСКОЙ  
АТЛАНТИКИ

ПОСТОЯННЫЕ АВТОРЫ: Марк Гарбер, Андрей Деллос, Дмитрий Савицкий,  
Виктория Филимонова, Илона Саркисова, Александр Раппопорт

16+

Июль — Август 2019

# Татьяна Рогаченко

## ...об ИСТИННОМ вкусе Прованса

# Н

ичто так не открывает глаза на мир и не расширяет кругозор, как путешествия и кулинария. Путешествия воздействуют на нас как резец на алмаз, придавая форму

нашим мечтам и надеждам, а еда с незапамятных времен была и остается источником истинного удовольствия. Она способна подарить и воскресить много переживаний: аромат первого свидания, вкус влюбленности, запах счастья... Все это ассоциируется с теми или иными блюдами. Просто вспомните лицо ресторанный критика Антуана Эго из «Рататуя», когда он попробовал овощи и вспомнил, что когда-то был счастливым и любимым сыном своей матери... Мерил Стрип как-то сказала, что счастье приносят только очень простые вещи: любовь, секс и еда. Возможно, именно поэтому в поисках истинного счастья я решила объединить путешествия и кулинарию.

В мае «по дороге» на биеннале в Венецию я решила провести выходные с бойфрендом на юге Франции. И вспомнила про отель, который давно находился в списке романтических мастов – Château Saint-Martin & Spa в Сен-Поль-де-Ванс. Всего полчаса езды от аэропорта Ниццы и ты в раю, раскинувшись среди покрытых сосновыми лесами холмов. Неудивительно, что это место неизменно выбирали для творчества Матисс и Пикассо, Миро и Шагал, Сартр и де Бовуар... Сегодня с балконов отеля открываются виды на пляжи Антиба, где небо встречается с зелеными холмами, воздух наполнен запахом лаванды, а на кухне колдует звездный шеф Жан-Люк Лефрансуа.

С ним-то мы и встречаемся в ресторане, чтобы обсудить меню. Провансальская кухня вобрала в себя лучшие блюда Франции и Средиземноморья. Предпочтения отдаются рыбе и мясу со знаменитыми местными приправами и оливковым маслом. Я запасаясь знаниями для своих кулинарных мастер-классов в Novikov School, поэтому выбираю блюда, которые могу приготовить в Москве: не требующие специальной подготовки и мастерства, из доступных продуктов.



Ведь мы готовим в удовольствие и для удовольствия.

Весна – сезон спаржи, поэтому наш первый выбор – ризотто со спаржей. Жан-Люк подает его с соусом из перепелиного яйца, взбитого с соевым молоком и пюре из рукколы. В саду зацвел розмарин и мы срываем цветки, чтобы украсить ягненка, которого готовим с ароматными листьями шалфея... Морской окунь и крошечная корюшка, которую я принимаю за кильку, и, конечно же, рататуй, или, как называет его шеф, – овощи в нисуазском стиле! Не правда ли, звучит очень по-провансальски?..

Вы можете сказать, что не в еде счастье... Это означает лишь одно – вы просто не пробовали это ризотто со спаржей под бокал ледяного провансальского розе. А вы попробуйте!

### Ризотто со спаржей и розмарином

НА 10 ПОРЦИЙ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ

- Спаржа зеленая: 30 шт.
- Лук: 200 г
- Risotto arborio: 700 г
- Белое вино: 200 мл
- Овощной бульон: 1,6 л
- Руккола: 500 г
- Шпинат: 500 г
- Маскарпоне: 500 г
- Пармезан: 250 г
- Масло сливочное
- Молоко: 500 мл
- Перепелиное яйцо: 2 шт.
- Emulsion riquette: 200 мл

#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- 1 Очистить спаржу. Отложить 2 штуки для украшения блюда в конце. Остальную слегка обжарить на оливковом масле с небольшим количеством воды.
- 2 Лук бланшировать с оливковым и сливочным маслом и розмарином. Добавить рис. Затем холод-

ное белое вино. Готовить до альденте.

- 3 Смешать и измельчить рукколу и шпинат в пюре.

- 4 Закончить приготовление ризотто, добавив овощной светлый бульон, пармезан, маскарпоне, сливочное масло и оливковое масло. В последний момент

добавить спаржу, порезанную на кусочки.

- 5 Смешать молоко и пюре из рукколы и одно перепелиное яйцо. Слегка подогреть. Взбить в пену.

- 6 Переложить ризотто в полую тарелку, добавить розмарин, пармезан и украсить сырой спаржей. Заправить эмульсией.