

simple ■ СЕРИЯ КНИГ | ПРОСТО О ЛУЧШИХ ВИНАХ | 18+

# wine news

**ИРИНА  
ЗАРЬКОВА**  
НА КУХНЕ ГВИДОНА

## ДОМ, ГДЕ ВИНО:

10 КОНЦЕПЦИЙ  
ВИННОЙ  
КОЛЛЕКЦИИ

ПОГРЕБА  
ОТ ДИЗАЙНЕРОВ

БИБЛИОТЕКА

ДОМАШНИЙ  
БАР

КРАСНОСТОП  
& СО

СТЕКЛО,  
ФАРФОР,  
СЕРЕБРО

9 785427 400848 >



# Хлеб БРИСТОЛЯ

О работе с реликтовыми сортами пшеницы и собственной мельнице **Эрика Фрешона**.

Для многих людей, увлечённых готовкой, главным челленджем после всех кулинарных достижений становится научиться печь хлеб. Домашним хлебопечением теперь увлечены не только кулинарные блогеры, но и клерки, юристы и богема. В идеале речь о хлебе из муки грубого помола, из цельного зерна, пропущенного через каменные жернова мельницы простейшей конструкции, о хлебе на долгоживущей опаре, представляющей собой по сути то же, что и *piéd de cuve* («разброд») в виноделии с расчётом только на автохтонные дрожжи.

В XX веке мукомольная промышленность превозносила как великое достижение белоснежную пшеничную муку из сердцевинки [эндосперма] отшелушенных зёрен с отсечённым зародышем, которая при участии селективированных в лаборатории дрожжей превращалась в воздушные, мягкие облачка булки. Чем тоньше очистка зерна — тем больше глютена в муке, тем проще с ней работать на хлебопекарных комбинатах. Говорят, что всё больше людей сегодня сталкиваются с целиакией (непереносимостью глютена) именно из-за того, что пищевая промышленность «перекормила» нас этим глютеном за последние десятилетия (он везде, не только в хлебе).

Сегодня в этой области, как и в виноделии, идёт откат к более рустичным методам, хлебопечение снова становится ручным непредсказуемым процессом. Вырастить и укротить опару, придумать собственную комбинацию мучной смеси, правильно сформовать и выпечь — задачи не из простых, но успех после многих проб и ошибок

приносит колоссальное удовольствие.

Собственный хлеб на кухне уважающего себя ресторана стал привычной историей, но мало кто в вопросах крафтового хлебопечения зашёл так далеко, как Эрик Фрешон, знаменитый шеф-повар парижского отеля Le Bristol.

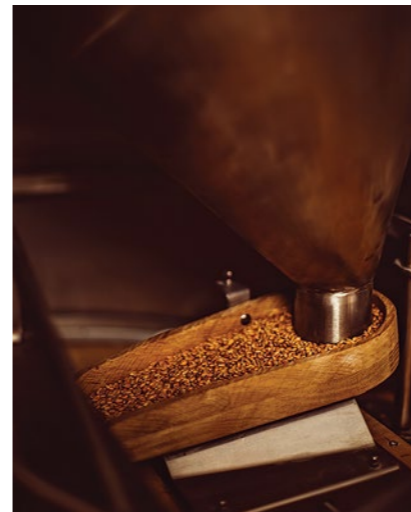
В 2017 году он отправился слушателем на курс «Школы жизни» Роланда Фейяса,

гуру-пекаря из деревни Кукуньян в Корбьере [это место хорошо известно нам как один из лучших винных апелласьонов Лангедока]. Роланд как раз из тех клерков, что помешались на хлебопечении, но в отличие от многих он решил сделать его своей новой профессией и в 2003 году заручился поддержкой местных властей для возрождения главной достопримечательности Кукуньяна — мельницы 1690-х

*Сегодня в этой области, как и в виноделии, идёт откат к более рустичным методам, хлебопечение снова становится ручным непредсказуемым процессом. Вырастить и укротить опару, придумать комбинацию мучной смеси, правильно сформовать и выпечь — задачи не из простых.*



Оставьте заметку на будущее: к хлебу в самом **Le Bristol** подают сливочное масло марки **Échiré** из апелласьона **Charentes-Poitou**. Это масло, одно из лучших во Франции, можно найти в бакалейных лавках и супермаркетах. Вы удивитесь, но масло отлично перевозится в багаже, просто упакуйте его в полиэтилен.



годов. И вот она, как 300 лет назад, замахала крыльями, перемалывая муку для основной Фейясом лавки Les Maîtres de Mon Moulin. Но мельница не главное, главное — зерно. Современная коммерческая пшеница с шестью наборами хромосом — результат многовековой гибридизации с целью улучшения урожайности и вкусовых качеств. Фейяс и Фрешон проповедуют работу с реликтовыми видами зерна, которое выращивают фермеры-артизаны при, конечно, исключительно органическом подходе.

Вот, например, Khorasan Kamut (двузернянка с четырьмя наборами хромосом) — вид, восстановленный канадскими органическими фермерами в 1960-х годах из 36 зёрнышек, привезённых из Каира в сопровождении истории о том, что найдены они были в гробнице одной из древнеегипетских пирамид. Хамут отличается высоким содержанием селена, известного антиоксидантными свойствами, магния и цинка, подходит для безглютеновой диеты, легко усваивается. Другой вид, бельгийскую Grand Épeautre (однозернянка с двумя наборами хромосом), представляют как древнеримское зерно, дающее богатый вкус хлеба, с высоким содержанием магния, цинка и железа. Французские Barbu du Roussillon, Rouge de Bordeaux или Blé de Saumur также обладают своими наборами полезных микроэлементов и особенно — вкусом. Важно, что у всех негибридных видов иная структура глютена, они нетоксичны для людей с целиакией, в отличие от

клеяковины обычной коммерческой пшеницы. Хлеб из такого зерна удивительно легко усваивается, от него не остаётся ощущения тяжести в животе, он обладает особым вкусом и упругой текстурой.

Хлебные энтузиасты выяснили, что полезные свойства древних зёрен гораздо лучше сохраняются в хлебе из только что смолотой муки. Поэтому Фрешон установил маленькую мельницу с каменным жёрновом прямо в Le Bristol (её торжественно запустили 20 октября 2018 года). Там, на подземных технических этажах палас-отеля, расположилось несколько ремесленных производств (их назвали «Ателье Бристоля»), где пекут хлеб, выдерживают сыры и создают шоколадные шедевры из разных сортов какао-бобов. Команда пекарей Фрешона каждый день меняет сорт пшеницы, чтобы постояльцы Le Bristol могли развлечься, обсуждая доминирующие ноты в букете сегодняшнего хлеба, который подают во всех трёх ресторанах отеля. Когда во время пандемии отель был закрыт, продукцию ателье решили продавать на вынос, и парижане с ума сошли от восторга. Заметьте, в Le Bristol — никаких багетов, но спрос на продукцию ателье столь высок, что лавку с окончанием карантина не закрыли, а развивают. Хлеб Фрешона может купить каждый прохожий (буханка стоит 8 евро, но она того стоит), даже если он и не питает надежд когда-нибудь пожить в каком-то из съютов этого одного из самых восхитительных и престижных пятизвёздочников мира.

**Эрик Фрешон** родом из Нормандии, в ресторанах начал работать с 13 лет. С 1999 года — шеф-повар отеля **Le Bristol Paris \*\*\*\***, в том же году главный ресторан отеля (**Épiqueur**) получил под руководством Фрешона первую звезду **Michelin**, в 2001-м — вторую, в 2009-м — третью. Звезда есть также у второго ресторана отеля **114 Faubourg**. В 2008-м Эрик Фрешон награждён орденом Почётного легиона.

## Новость этой весны в Le Bristol

В одном из съютов отеля, Suite Paris, появилось полотно Марка Шагала «Новобрачные и петух» [Les Mariés au Coq, 1975] из коллекции Opera Gallery. И так кто-то из гостей может пожить в этом съюте рядом с шедевром, но есть и ещё одно особое предложение от отеля — дегустационный ужин от Эрика Фрешона в этой гостиной: с Шагалом и видом на Эйфелеву башню.