

ГОРНИСШЕЛ VOYAGE

Где-то там

Новые горизонты

НАЧАЛО ПУТИ

32

направления для
АКТИВНЫХ
ПУТЕШЕСТВИЙ

ACMG
THE NEW MEDIA



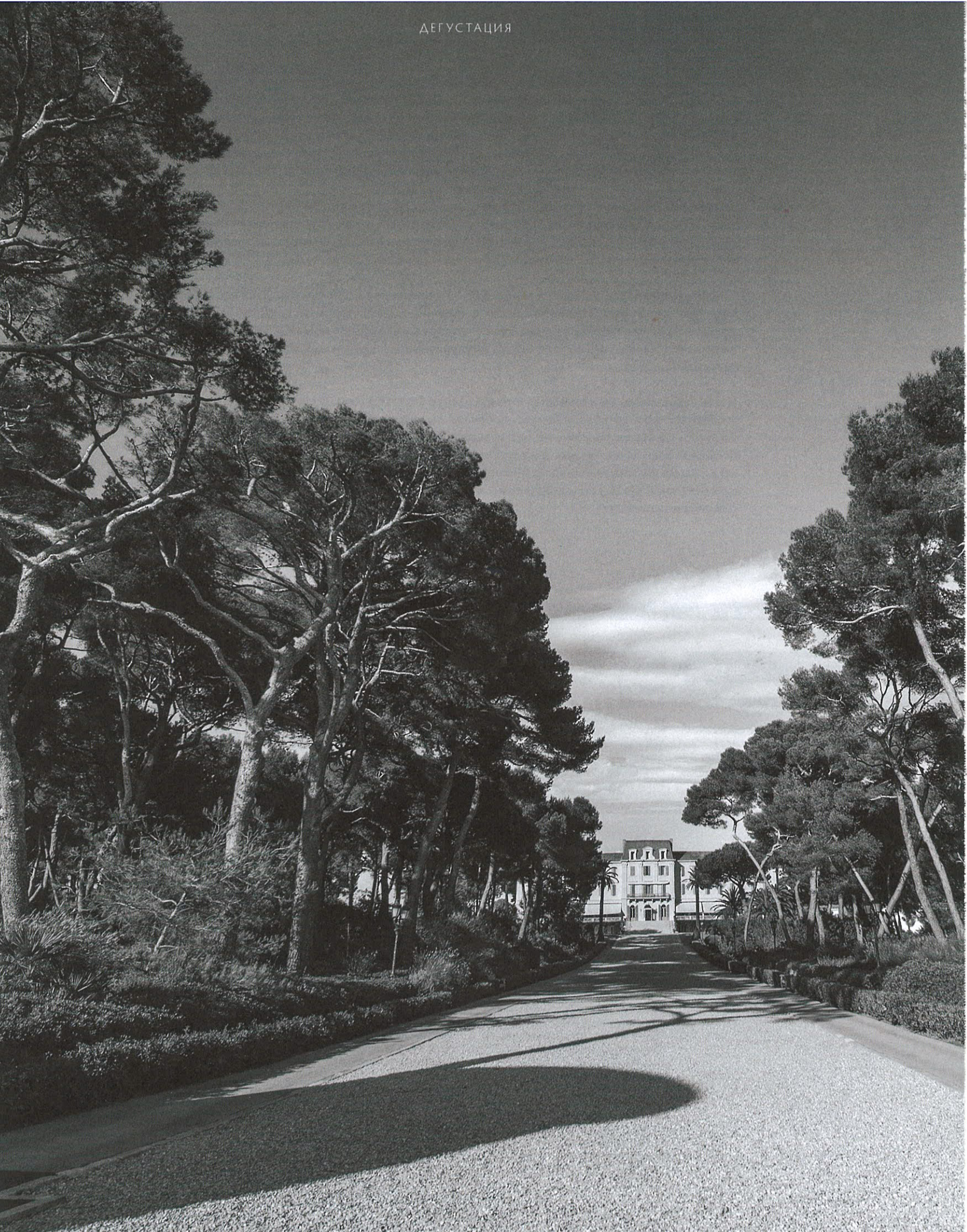
Разведка
ПАНАМА

Симбиоз
ИНДИЯ

Экспедиция
АРКТИКА

Побег
МАЛЬДИВЫ

Приближение
КИТАЙ



Один на всех, и все за нож

текст

Ксения Латвис

HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC – привычный выбор французских и голливудских знаменитостей. Сюда они приезжают не только чтобы выгулять новые парео, но и чтобы наестся вволю лучшего на свете сибаса и конфет с ганашем из ментонских лимонов.

Изголодавшихся клиентов ждет команда заботливых шефов, которые помнят, какое у тех любимое шампанское и нет ли аллергии на лангустин. Впрочем, чтобы воспользоваться гостеприимством HÔTEL DU CAP, не обязательно иметь «Оскар» или «Грэмми».

Натуры литературоцентричные знают его как *Hôtel des Étrangers* из «Ночь нежна», остальные – как место проведения вечеринок Каннского фестиваля, благотворительного бала *Amfar*, показов *Chanel* и попросту как любимый отель заезжих звезд.

Открывающие титры: *Côte d'Azur presents*. Панорама мыса Эден-Рок сменяется крупным планом особняка в окружении томно изогнутых пиний и кипарисов цвета старинной чернильницы. Общий план: элегантный автомобиль, шурша гравием, подкатывает к крыльцу. Из автомобиля показывается стройная лодыжка в босоножках последней коллекции...

Так мог бы начинаться фильм о каникулах американской кинозвезды на Лазурном

побережье. Но на деле такие сцены разыгрываются каждый сезон в реальной жизни. С 1940-х годов в *Hôtel du Cap* перебывали все звезды Голливуда. В отеле все работает на кинообраз: и светлые номера в духе Наполеона III с тяжелыми гардинами, и угнездившиеся на утесах пляжные домики кабаны, в которых именитые актеры загорают и часами смотрят на волны Средиземного моря, и идеально подаваемые реплики служащих, от метрдотеля до официанта, будь то замечание о погоде или шутка о французских сырах.

Гастрономический ресторан отеля, который по-простому называется *Le Restaurant Eden-Roc*, – витрина гастрономических достижений отеля. Но гигантская кухня обслуживает не только его, а весь огромный ком-

плекс. Кроме главного ресторана, который открывается на завтрак, обед и ужин, каждый раз с новым меню, есть еще работающий весь день *Eden-Roc Grill & Bar* с понятными средиземноморскими блюдами. В фойе красуется стойка элегантного бара *Rotonde*, в зарослях пиний у бассейна прячется киоск с соками и мороженым, а на задворках кухни – шоколадный и кондитерский цех. Если повезет, можно попасть на «фуршет на лестнице», когда на легендарном спуске к морю (см. ролик *Miss Dior* с Натали Портман) выставляют столы с шампанским и морепродуктами. Не менее важны и меню обслуживания в номерах и пляжных кабанах. Во всех меню, от парадного ресторана до мороженого, чувствуется единый почерк, рука одного человека. Этого человека зовут Арно Поэтт.

Если выбирать актера на роль французского шеф-повара в историческом отеле на Лазурном побережье, лучшего кандидата, чем месье Поэтт, не найти. Высокий, корпулентный, с лучезарной улыбкой и негромким голосом, он проплывает в своем кителе и колпаке по фойе, как трансатлантический лайнер, излучая приветливость и солидность. Образ чуть ли не мультипликационный – пока не задашь ему какой-нибудь профессиональный шефский вопрос вроде «А как вы придумываете меню для вечеринок Каннского фестиваля?». Тут улыбка сменяется сосредоточенностью, и становится ясно, что он держит в голове колоссальное количество важных сведений: помнит, какими пищевыми аллергиями, реальными и надуманными, страдает пол-Голливуда, сколько стоит килограмм белужьей икры и каков бюджет каждого постпремьерного фуршета, благотворительного вечера, афтерпати модного показа или олигархической свадьбы.

КРОМЕ ГЛАВНОГО
РЕСТОРАНА ЕСТЬ
ЕЩЕ EDEN-ROC
GRILL & BAR СО
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИМИ
БЛЮДАМИ. В ФОЙЕ
КРАСУЕТСЯ СТОЙКА
ЭЛЕГАНТНОГО
БАРА ROTONDE,
В ЗАРОСЛЯХ ПИНИЙ
У БАССЕЙНА ПРЯЧЕТСЯ
КИОСК С СОКАМИ
И МОРОЖЕНЫМ,
А НА ЗАДВОРКАХ
КУХНИ – ШОКОЛАДНЫЙ
И КОНДИТЕРСКИЙ ЦЕХ

Должность Поэтта называется *executive chef*, он шеф-повар всего отеля, и каждое из направлений его внушительного люксового хозяйства курируют его помощники. Их трое – три мушкетера при великолепном де Тревиле: Оливье Гайатто, Кристоф Марк и Лилиан Бонфуа. Все они не какие-нибудь приглашенные звезды, а местные парни, выросшие на Юге Франции и поступившие в *Eden-Roc* в ранней юности: кондитер Бонфуа пришел на кухню отеля, когда ему было 17, а шеф-повар гастрономического ресторана *Eden-Roc* Гайатто – в 19.

Сам Поэтт работает в *Hôtel du Cap* уже почти 30 лет, за это время успел познакомиться и с Шэрон Стоун, и с Джудом Лоу, и с Кирстен Данст, но нисколько не зазнался: для него важнее всего то, насколько вкусно его гостям, а не то, упомянут ли они его в своих твиттерах. «Когда наши гости возвращаются в *Eden-Roc*, они чаще всего просят одно и то же блюдо», – рассказывает он.





1.



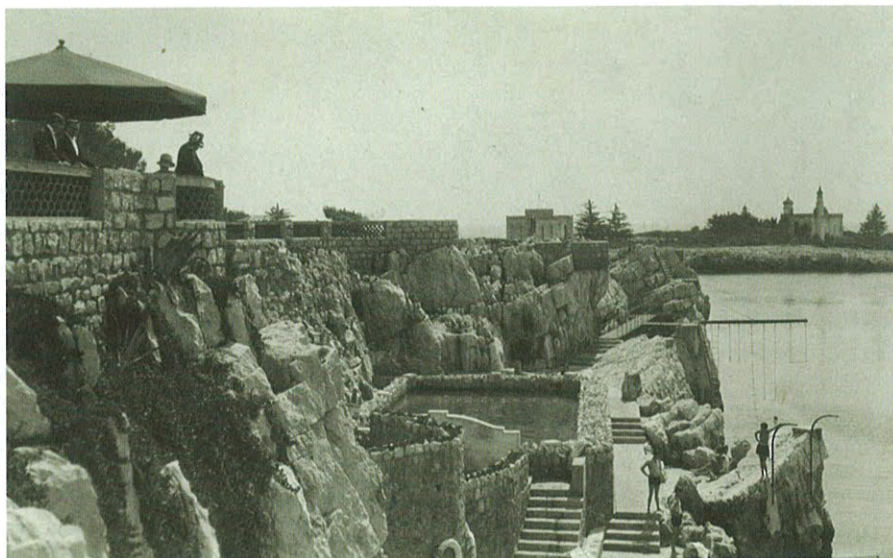
2.

1. Бассейн отеля существует с 1914 года. Он высечен прямо в скале и регулярно наполняется теплой морской водой

2-3. За годы существования *Hôtel du Cap* в нем побывало множество знаменитостей. В частности, такие легенды кино, как Жерар Филип или французский актер Жан-Пьер Омон с женой Марией Монте



3.



1.

1. Лазурный Берег долгое время воспринимался аристократией как место для зимнего отдыха, пока однажды владелец *Hôtel du Cap* Антуан Селла не начал готовить отель к летнему сезону

2. На пляже отеля запросто можно было столкнуться с Марлен Дитрих

В ОТЕЛЕ ВСЕ РАБОТАЕТ НА КИНООБРАЗ: И СВЕТЛЫЕ НОМЕРА С ТЯЖЕЛЫМИ ГАРДИНАМИ, И ПЛЯЖНЫЕ ДОМИКИ НА УТЕСАХ, ГДЕ ИМЕНИТЫЕ АКТЕРЫ ЗАГОРАЮТ И СМОТРЯТ НА ВОЛНЫ, И ИДЕАЛЬНО ПОДАВАЕМЫЕ РЕПЛИКИ СЛУЖАЩИХ, БУДЬ ТО ЗАМЕЧАНИЕ О ПОГОДЕ ИЛИ ШУТКА О ФРАНЦУЗСКИХ СЫРАХ



2.



«С постоянными гостями я могу легко угадать, что они закажут, они даже в меню не заглядывают, – говорит месье Поэтт. – Они помнят вкус нашего сибаса, и можете быть уверены, больше они такого нигде не пробовали. Это, кстати, один из принципов нашей гостиницы: предлагать гостю то, что ему запомнилось. *Hôtel du Cap*, каким гости его запоминают, – это море, бассейн, шоколад и рыба».

Гастрономический ресторан *Eden-Roc* изящно балансирует между кухней прованских бистро и высокой гастрономией. Вкус и самых простых, и самых дорогих ингредиентов, от цветков цукини до лангустинов, передан до последней капли. Шеф-повар ресторана Оливье Гайатто, брутальный мужчина с пронзительным взглядом, – повар редкого природного таланта, но предпочитает держаться в тени поэттовского колпака. У него нет амбиций

превзойти своего учителя: в Провансе принято уважать семью и старших, и для шефа Гайатто месье Поэтт почти как отец, а *Eden-Roc* – дом, где он вырос. Блюда Гайатто как равелевское «Болеро», где главная тема, какой-нибудь статусный ингредиент вроде тюрбо или краба, никогда не смолкает, вновь и вновь акцентируя звучание на подаче, соусе или специях. Рыбу солнечник, которую на Юге Франции называют «Сен-Пьер», подают здесь с хрустящими ростками сезонных овощей и легким соусом из танжерин, и внезапно они превращаются в те самые ключи, которыми святой Петр отпирает небесные врата. Ягненка от семейства Грефей, у которого, по всеобщему признанию, лучшая баранина во Франции, дополняют бурбонским перцем, припущенной в виски морковью и копченой баклажанной икрой – и все прочие сопровождения к баранине навсегда меркнут в ваших глазах.

Парадокс в том, что у ресторана никогда не было мишленовской звезды. Если спросить у Поэтта, почему же ресторан до сих пор не отмечен заветной розеткой, – завидуют, что ли? – выражение приветливой радости на его лице сменится легкой растерянностью. «Если честно, мы сами не знаем, почему нет звезды. Мы бы, конечно, хотели, это ведь признание нашей работы. У нас же тут такой рай! И сервис у нас хороший, и еда вкусная!» – в глазах шефа светится почти детское удивление.

Причина такой дискриминации, скорее всего, в том, что *Eden-Roc* существует на иной орбите, нежели большинство ресторанов во Франции, – на той же, на которой живут его знаменитые поствальды. «Мишлен» – это конъюнктура и иерархия французского гастрономического мира. А *Hôtel du Cap-Eden-Roc* – часть другой жизни, в которой нет места

ШОКОЛАДНАЯ ФАБРИКА

Самое веселое место во всем чинном отеле – шоколадная фабрика. Там вас встречают кондитеры, которые, кажется, вот-вот исполнят танцевальный номер в духе мюзиклов 1940-х: начнут бить чечетку на блестящих металлических столах и брызгаться шоколадной массой. Фабрика на самом деле всего лишь небольшой цех в недрах гостиничной кухни, но сотрудники его излучают такую жизнерадостность, а конфеты и шоколад, которые они

стройными рядами укладывают на подносы, имеют такой парадный вид, что, кажется, вот-вот сами запоют, как чашки с подсвечниками в «Красавице и чудовище», и маленькая комната вдруг превратится в огромный павильон. Командира веселого шоколадного взвода зовут Лилиан Бонфуа, он кондитер со славой, выходящей далеко за пределы Лазурного Берега, однако изменяет *Hôtel du Cap* только с собственным магазином в Антибе.

Его конфеты с ганашем из знаменитых кисло-сладких и невероятно ароматных лимонов из Ментоны, с местным же миндалем, а также с джандуией, итальянской шоколадной пастой с фундуком, – это воплощенные вкусы Юга Франции, каникул и джет-сета. Обязательный сувенир из *Hôtel du Cap* – шоколадка с изображением курортницы в духе рекламного плаката ар-деко: полосатый купальник, шапочка, шезлонг, море.

соревнованию. Звезды приезжают сюда не мериться наградами, а, скинув босоножки на шпильках, радостно лепить селфи на деревянной палубе, как недавно Рианна, или созерцать море из кабаны, как Николь Кидман в съемке для очередного журнала. Самому отелю по большому счету награды тоже не нужны – он не входит даже в ассоциацию *Luxury Hotels of the World*. Потому что про него и так все понятно.

Правда, в 2016 году *Hôtel du Cap* все же присвоили статус *palace*, который французское правительство жалует только самым роскошным, самым заслуженным отелям страны. Почему именно сейчас, с опозданием на несколько десятилетий, неизвестно, видимо, сдвинулись какие-то подводные камни. Но, может, и свою завет-

ную мишленовскую звезду отель наконец получит. Месье Поэтту будет приятно.

Будучи местными жителями до последней складки на колпаке, Поэтт и Гайатто постоянно держат связь с ресторанами в окрестностях мыса Антиб. «Все местные рестораторы нам как родня, – рассказывает Поэтт. – Кто-то из моей команды может, например, поужинать в ресторане в Антибе или Жуанле-Пене, потом позвонить их шефу и спросить: «У кого ты берешь такого прекрасного сибаса? Дай контакты». Да они и сами нам советуют своих поставщиков. Могут, например, сказать, мол, слушай, у меня тут такая прекрасная женщина ягоды теперь привозит, хочешь, свяжу?» Местные шефы друг с другом не соревнуются, а помогают, и на помощь Арно Поэтта они тоже в любой

момент могут рассчитывать. Например, с кухней знаменитого *Le Vason* в Антибе (у которого звезда «Мишлена» как раз есть) у них налажен постоянный информационный и продуктовый обмен.

Кстати, шеф-поваром в отеле месье Поэтт мечтал стать с детства. Когда он мальчиком путешествовал по Франции с родителями, ночевала семья, как правило, в машине. Но однажды родители решили поужинать и переночевать в настоящей гостинице. И гостиничная атмосфера, и ужин покорили маленького Арно на всю жизнь – как иных детей цирковое представление или «Звездные войны». Может, поэтому он всегда так лучезарно улыбается: когда живешь в своей детской мечте, отчего же не радоваться.