

Дары святого Мартина

Самым действенным проявлением активной жизни гастрономический обозреватель Ольга Захарова считает путешествия. «Каждый раз это провокация: незнакомые страны, неизведанные вкусы и непостижимая философия местной жизни. Пробовать и осмысливать новое – одно из проявлений счастья!»



Эта весна началась для меня во Франции: за две недели до того, как Москва наполнилась солнечным светом, снег склокожился и покернел, а автолюбители серьезно задумались о переходе на летнюю резину. И поэтому она по праву стала носить для меня изящное французское имя printemps. Дебют сезона цвета «новорожденного зеленого» состоялся в небольшом городе Ванс, что в 20 минутах езды от Ниццы. Именно в таких «вансах» за неспешной беседой и чашечкой кофе легко провести не один час, совершенно забыв про время. При этом городок-пустяковина совсем не так прост. Тут и капелла Chapelle du Rosaire, расписанная Анри Матиссом, и мозаика кафедрального собора, которую в 1911 году создал Марк Шагал. Вот тебе и скрытая в неспешности и покое подлинная красота. И если некоторые из своих сокровищ Ванс бережно хранит, то на другие дары он почти указывает пальцем, завлекая гостей звучным месторасположением. Так, на авеню Тамплиеров разместился отель Chateau Saint-Martin & SPA. Разве может по такому адресу находиться что-то банальное?!

И вот вы уже спешите по узкой дороге, взираясь на вершину одного из холмов, окружающих город, и видите шато под красной черепицей в окружении большого сада. Перед въездом на территорию отеля – остатки крепостной стены и внушительных размеров крепкие ворота. Это руины рыцарского замка, где когда-то несли свою службу бесстрашные храмовники. А теперь здесь в тишине и неге проводят выходные и отпуска состоятельные туристы. Как и положено, из номеров открывается чудесный вид на долину, и в ясную погоду видно Средиземное море; обивка мебели и рисунок тяжелых портьер вызывают у всех женщин восторженное «ах!»; сотрудники спа внимательны и профессиональны, а сад ухожен – по другому и быть не может. Но вот ресторан Le Saint-Martin – не норма и не стандарт, это отдельный разговор. Начать с того, что в январе 2008 года его гранд-шефом стал парижанин Янник Франк, который пришел, чтобы возродить былое величие заведения, ранее потерявшего мишленовскую звезду. Согласитесь, отличный сюжет для кинофильма или кни-

ги: мальчик мечтает стать футболистом, но выбирает карьеру повара. Он работает под руководством Алена Дюкасса в ресторане «Людовик XV» в Монако и восемь лет беззаботно трудится у Эрика Фрешона в парижском отеле «Бристоль». Позже мудрый мэтр благословляет Янника на восстановление славного имени Le Saint-Martin, и Франк блестяще справляется с задачей, отмечая ресторан теперь уже двумя звездами. Далее бравурная музыка или заключительный абзац с описанием усталого, но восторженного взгляда молодого шефа. Это так на экране или на страницах книги, а в жизни шеф, которого называют «одной из главных надежд Лазурного побережья», следует традициям французской кухни, где все богатство вкусов работает исключительно во славу основного ингредиента. Только в его исполнении классика выглядит совершенно по-новому. К примеру, блюдо «Мистерия» – похожий на теннисный мячик шар в золотистой панировке оказывается воздушным белковым суфле со спрятанным внутри жидким яичным желтком. Гарантирую, что за обсуждением только этого блюда вы не заметите, как проедете все Лазурное побережье. А ведь в меню есть еще крем-брюле из фуа-гра и голубь в глазировке из васаби с карамелизованной репой, и авторская паста-крем из оливок...

Я думаю, святой Мартин, покровитель солдат, бедняков и альпийских пастухов, в честь которого и назван отель, остался бы доволен этим пристанищем уставших от городской суеты. Известно, что Мартин пожертвовал половину своего плаща нищему и накормил его хлебом, который хранил для себя. В шато, конечно, не жертвуют вам последнее, но делают все с душой и самоотдачей. Собирают ли с трехсот олив, растущих в саду, спелые плоды для превращения их в отменное «экстра вирджин», пекут ли хлеб с лимоном для завтрака, или заполняют элегантную карточку с прогнозом погоды на завтра, которая вечером непременно появится на вашей подушке...