

ПЕРВОЕ ВТОРОЕ Третье

Швейцария

ЖЕНЕВСКОЕ ОЗЕРО

ПУТЕШЕСТВИЕ ВОКРУГ БОЛЬШОЙ ВОДЫ стр. 80

ХОДИМ И ПЬЕМ В ЛОНДОНЕ стр. 26

БУТЕРБРОДЫ стр. 122

СИДИМ И ЕДИМ НА УЛИЦАХ РИМА стр. 118

4 (03)

ИЮНЬ
2012

БАР

НЕОБЫЧНОЕ
ВИНО ДЛЯ
ПИКНИКА
стр. 54

КОМИКС

Матильда
и сырники

— На ходу —
ЧТО СЪЕСТЬ
В КАМБОДЖЕ
стр. 18

Готовим

25

РЕЦЕПТОВ
ИЮНЯ

(game)land
hi-tun media

20
PUBLISHING FOR
ENTHUSIASTS

4 620221 1885413

4 620221 1885413



Шеф
**ЯННИК
ФРАНК**

ВОЗРАСТ СВОЙ РЕСТОРАН

40
ЛЕТ

с 2007
ГОДА

ПАРИЖАНИН, В ПРОШЛОМ
ФУТБОЛИСТ, В НАСТОЯЩЕМ —
ОБЛАДАТЕЛЬ ДВУХ ЗВЕЗД
MICHELIN

Страсти по Франку

ЯННИК ФРАНК, ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА CHATEAU SAINT-MARTIN, УЧЕНИК АЛЕНА ДЮКАССА И ОБЛАДАТЕЛЬ ДВУХ ЗВЕЗД MICHELIN, ПРИЕХАЛ В МОСКВУ ДАТЬ СВОЙ ЕДИНСТВЕННЫЙ ГАСТРОЛЬНЫЙ УЖИН, А ПЕРЕД ЭТИМ ПРОШЕЛСЯ ПО ДАНИЛОВСКОМУ РЫНКУ, ЧТОБЫ ВЫЯСНИТЬ, ЕСТЬ ЛИ У НАС ХОРОШИЕ ПРОДУКТЫ.

ТЕКСТ **МАРУСЯ СОКОЛОВА**

ФОТО **ВАРВАРА ЛОЗЕНКО**



Мы взяли и затеяли кулинарную игру с приглашенным артистом. В Москву всего на одни сутки приехал Янник Франк, звезда Лазурного берега, мишленовский лауреат, шеф-повар ресторана Chateaux Saint-Martin во французском городе Ванс. Франк появился на нашей территории ради уникального гастрономического вечера, организованного Oetker Collection Masterpiece Hotels в ресторане «Рекка» на Красном Октябре. А мы предложили французцу утром того же заветного дня пройтись со съемочной командой по Даниловскому рынку, купить продукты и приготовить из них что-нибудь на свой вкус. Что именно — тайна за семью печатями.

Даниловский рынок, считается лучшим в Москве, но всем про него известно: что для русского полезно, то для немца карачун. А для французца тем более. Иными словами, у всех, кому повезло родиться в европейской стране, представление о продуктах, мягко говоря, отличается от наших. Мы и не надеялись, что Янник отважится на нашу аферу. Другой на его месте притворился бы, что забыл французский язык и в принципе не понимает, чего от него хотят. Но он взял и за секунду согласился. Мы испугались, а он — бесстрашный.

Итак, наступил ДДР. То есть День Даниловского рынка.

Встреча с Янником назначена на 11 утра в Vogue Café, где с десяти часов шеф уже дает интервью, едва вздохнув после перелета. Франк награжден двумя мишленовскими звездами, его учителя — Ален Дюкасс, Кристиан Констан и Эрик Фрешон, так что, если суммировать общее количество звезд, присужденных ресторанам, в которых он работал, получится цифра тринадцать. В 2004-м году французский президент собственноручно вручил Франку премию «Лучший повар Франции».

Ровно в 10.59 звонит телефон, Янник уже ждет у входа в кафе. Несусветное чувство времени.

Бегу навстречу. В голубоглазом поджаром мужчине с черной гривой волос безошибочно узнаю инородное, немосковское тело: даже в нашем городе-мультиплексе такой типаж — редкость.

— Как вы пунктуальны, — смущаясь своему минутному опозданию, говорю я.

— Без этого никак, — Янник обворожительно улыбается, — во всем нужна точность.

Мы подъезжаем к Даниловскому, и мне не терпится увидеть, как поведет себя на московском рынке повар, к ногам которого лучшие поставщики Франции, подобно волхвам, ежедневно подносят все самое-самое, что у них есть. Развернется у первой же лавки и уйдет? Невозмутимый и умиротворенный, как Будда, Янник сидит на переднем сидении, мечтательно поглядывая в окно на пробудившуюся от ночного забытья Москву.

Машина останавливается. Янник выходит и стремительно шагает к рынку, буд-то каждое свое утро начинает именно здесь. И он как будто уже знает, что купит и что приготовит.

Похоже, так оно и есть: Янник первым делом останавливается у прилавка, где на ледяной горе разлеглись в позах отдыхающих рыбы, осьминоги и прочие креветки.

— Хорошую рыбу от плохой можно отличить по глазам, — Янник сообщает известную мне истину, пока ищет правильного сига. — Глаза должны быть выпуклые, тогда это свежая рыба. Если глаза тусклые и впалые, а сама тушка легко складывается пополам, такую рыбу брать не стоит.

Продавец уверенно протягивает Яннику пару рыбин на выбор: мол, только что плавали! Янник деликатно замечает, обращаясь ко мне:

— Видишь, вот эта рыба немного уставшая. А вот эта очень даже ничего.

Ясный взгляд и «несгибаемость» одной из тушек его устраивают, мы расплачиваемся.

Не торопясь пробираемся сквозь шеренги торговцев, наперебой призывающих нас обратить внимание на россыпи клубники, на вавилонские башни лоснящихся яблок и на поля упитанных бакинских помидоров. Янник ледоколом двигается вперед — навстречу зелени.

Мы в краю петрушки, кинзы, базилика. Пахнет бабушкиной дачей и хорошим кавказским рестораном одновременно.

— А это что? — Янник вертит в руках неказистый пучок высохших веточек, прихвываясь и что-то прикидывая в уме.

— Сушеный укроп. Для засолки огурцов и помидоров, — с готовностью отвечаю я.

— Может, взять его вместо кервеля? — Янник рассматривает со всех сторон укроп, словно это храм Василия Блаженного.

УЧИТЕЛЯ



Ален Дюкасс

Этот француз, кажется, скоро объявит монополию на высокую кухню. Его сети раскинулись по миру от Парижа до Гонконга и от Нью-Йорка до Санкт-Петербурга. Три его ресторана награждены высшей оценкой Michelin.



Кристиан Констан

Когда-то аквитанец Констан गया за мишленовскими звездами. Потом ему надоело, и он стал кормить людей быстрой и простой едой нового качества. Что не мешает гастрономическому гиду давать шефу новые звезды.



Эрик Фрешон

Кроме трех звезд Michelin среди наград Фрешона значится и орден Почетного Легиона Франции. Еще бы, ведь именно в его парижский ресторан Le Bristol при одноименном отеле частенько зааживает Никола Саркози.



1 Как бы хороша ни была рыба на вид, перед покупкой ее всегда нужно подержать в руках самому

Франция
СИБАС
С ТАЛЬЯТЕЛЛЕ
ИЗ СПАРЖИ

ПОДГОТОВКА	ВРЕМЯ	ПЕРСОН
10 МИН.	20 МИН.	2
СОСТАВ		

Сибас — 1 шт.
Масло сливочное — 25 г
Спаржа — 4 стебля
Лук зеленый — 5 стеблей
Петрушка — 3-4 веточки
Базилик — 10 листьев
Перец — по вкусу
Соль — по вкусу

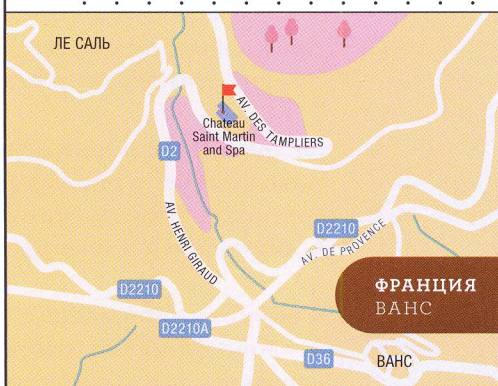
ПРОЦЕСС

① Подрежем филе поперек посередине. Подложим одну половинку под другую, сверху выложим столовую ложку сливочного масла, посолим, поперчим. ② Рыбу поместим в форму для выпекания, вольем пару ложек воды и поставим на 6-7 минут в духовку на 180 °С. ③ Сырую спаржу опустим в миску с водой и льдом на 15 минут. ④ У зеленого лука обрежем корни и зеленые верхушки и отправим в миску со льдом. ⑤ Через 15 минут нашинкуем спаржу на тонкие широкие ленты, напоминающие пасту тальятелле. ⑥ Лук очистим от внешней пленки и разрежем стебель вдоль на 3-4 части. ⑦ Оливки и базилик тоже нарежем на тонкие полоски. Петрушку измельчим. ⑧ Смешаем оливки с базиликом, приправим ложкой оливкового масла. ⑨ Пришпарим спаржу на оливковом масле, посолим, добавим лук, поперчим, обжарим в течение 20 секунд, бросим петрушку и снимем с огня. ⑩ Сделаем из спаржи подушку, сверху уложим филе сибаса и оливки с базиликом. Полюем конструкцию оставшимся после рыбы соусом и будем подавать.



Ресторан
CHATEAU SAINT-MARTIN

РЕСТОРАН КЛАССИЧЕСКОЙ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ ПРИ ОДНОИМЕННОМ ОТЕЛЕ
CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA ВОЗВЫШАЕТСЯ НАД ГОРОДКОМ ВАНС, ЧТО НА
ЛАЗУРНОМ БЕРЕГУ.



РЕЖИМ РАБОТЫ	КОЛИЧЕСТВО ЗВЕЗД
12.30-14.30 19.30-22.00	2
КООРДИНАТЫ	
АДРЕС: 2490 AVENUE DES TEMPLIERS, 06142 ТЕЛ: 04 93 58 02 02	
ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ	ВЫХОДНОЙ
170 €	ПН-ВТ

Кажется, что в эту секунду все для него перестает существовать. Зеленщик, подносящий то рукколу, то мяту; старушки, что передвигаются между рядов, тараня тележками прилавки и друг друга; и щелчки затвора камеры, стрекочущие над его ухом.

Вдруг Янник приходит в себя и, сияя, провозглашает:

— Нет, я передумал! Возьмем-ка мы лучше зеленый лук!

Лук, значит, лук. Пока счастливый продавец, которому наконец удалось нам угодить, упаковывает покупку, Янник вертит в руках реган и тискает здоровенную помидорину «Бычьё сердце».

— Что, — спрашивает продавец, — нравится?

— Нравится, — отвечает Янник, — сейчас уже наловчились ровненькие помидоры выводить, а эти у вас еще старого сорта, неровные, один на другого не похож. Это хорошо. Прямо как провансальские.

В ларьке под вывеской «Натуральные продукты из Греции» мы находим развесные оливки. Я, как всякий дикий московский человек, ограничивший свой круг общения «Фейсбуком», боюсь торговаться, просить попробовать и вообще маломальски коммуницировать с продавцами. Янник же не социопат. Он уже преодолел

языковой и культурный барьер, лихо общается с продавщицей на языке жестов. Потом снова погружается в себя и начинает пробовать.

— Вот эти оливки «Каламата» похожи на оливки из Ниццы, но для меня они недостаточно крепкие, чересчур рыхлые. Пошли-ка к другому ларьку.

Но и в другом ларьке творческие изыскания Янника продолжаются:

— «Каламата» здесь вроде бы более упругая, да и вкус у нее четче и ярче, чем у «Натуральных» оливок, которые тоже неплохи... Решено, берем «Каламату»!

Продавщица радостно выдыхает — «французское нашествие» вроде закончилось. Но не тут-то было. На ее беду, Янник просит дать ему попробовать «Изумрудные итальянские оливки»:

— Я передумал! Берем вот эти, «Изумрудные»!

Разделавшись с Грецией и ее продуктами, отправляемся за сливочным маслом к легенде Даниловского рынка — молочнице Валентине. Она уже не раз позировала для журналов, поэтому интерес нашей съёмочной команды ее ничуть не смущает. Еще бы, каждый вторник, когда уютная и домашняя Валентина в своей знаменитой розовой косынке приезжает из Рязанской области



в Москву, к ней выстраивается нешуточная очередь даже в часы, когда рынок пуст.

Валентина огромным тесаком отрезает ломоть густого сливочного творога и дает Яннику на пробу. Пока тот деликатно откусывает кусочек, Валентина интересуется:

— Невеста-то есть у него? А то ведь быстро найдем!

В очереди тем временем помимо общего ажиотажа и возбуждения происходит очевидный раскол на два лагеря. С одной стороны, событие: не каждый день со знаменитым французом доведется постоять за молоком да еще и в кадр вместе попасть. А с другой, он очередь задерживает: непорядок это, граждане, непорядок!

Распрощавшись с Валентиной, мы уже собираемся уходить, как вдруг внимание Янника привлекает развал с соленьями. Радушная хозяйка лавочки не дает опомниться, и в руке у француза по очереди оказывается то моченое яблоко, то помидор, то черемша, то огурец. Пока хозяйка с помощью переводчика увлекательно объясняет шефу старинную технологию, по которой она вымачивает яблоки вместе с ржаной соломой, к Яннику попадает острый моченый помидор, и лицо его озаряется.

Гордости хозяйки нет предела, она пускается в рассказ обо всех тонкостях ма-

ринования помидоров. Янник снова умолкает, видимо, соображая, под каким соусом в прямом смысле слова ему проташить в меню французского ресторана этот соленый вкус русского бочкового и немного крестьянского помидора.

Получив с собой в дорогу совершенно бесплатно увесистый пакет с соленьями и научив хозяйку паре слов на французском, мы наконец выходим с Даниловского рынка.

— Рынок у вас хороший, — говорит Янник, — интересный.

— В Париже уж наверняка получше?

— Нет, здесь не хуже, — из Янника, кажется, мог бы получиться еще и хороший дипломат, — просто в Париже все местное, французское, а здесь много привозного.

Со всеми даниловскими приобретениями мы приезжаем в ресторан «Река», где Франку еще предстоит готовить для гостей сегодняшнего ужина. На знойной кухне, правда, с панорамными окнами на Москва-реку, уже спуют два его помощника-француза, делая заготовки к предстоящему вечеру. На лице шефа не заметно ни тени беспокойства: он и мысли не допускает, что что-то может выйти из-под его контроля.

С королевской невозмутимостью шеф озирается в новом для себя пространстве. Он спокоен и уверен в себе, слов-



1	2
---	---

1 Наши грибы, конечно, не трюфели, но тоже заслужили внимание Янника

2 Выбор развесных оливок Даниловского рынка впечатлил даже французского шеф-повара



Кристиан Констан научил меня быть открытым к людям. Дюкасс поразил умением наладить рабочий процесс как часы. У Эрика Фрешона я научился скрупулезности в работе.

но монарх во время осмотра своих владений. «Вот бы увидеть Франка за работой в его ресторане! — думаю я. — Если даже нервная московская обстановка не притупила его повадки короля, то как же он должен расцветать в своем замке XII века, возвышающемся на холме над городом Ванс, что на Лазурном берегу!».

Янник начинает готовить сибаса с тальятелле из спаржи. Он быстр, однако во всем, что делает, нет ни намека на суету, ни одного лишнего движения. Кажется, что шеф исполняет хорошо отрепетированный танец, Марлезонский балет, где каждое па выверено и гармонично. Между делом успевает то улыбнуться фотографу, то пошутить с су-шефом.

— В детстве я занимался футболом, — рассказывает Янник, разделявая рыбу, — это была самая настоящая моя страсть. Я играл в юношеской сборной, и мы постоянно участвовали в разных чемпионатах и кубках. А вот моя мама не то чтобы не разделяла моих увлечений, но придерживалась мнения, что сначала неплохо было бы выучиться на кого-нибудь, а потом уже играть сколько влезет.

— В кулинарную школу тоже мама посоветовала поступать?

— А вот, кстати, нет! Как ни странно, это был мой выбор. Причем, сначала я постигал все эти премудрости без особого рвения и уж точно без страсти.

— Повар, за которого чуть ли не дрались Дюкасс, Фрешон и Констант — и без особого рвения. Так и вижу! — не верю я Яннику.

— Правда. Страсть пришла позже, вместе с первым учителем — шефом одного небольшого семейного рестораника в Париже.

— Понятно, первый учитель научил быть страстным по отношению к работе, а что же остальные?

— Кристиан Констан научил меня быть открытым к людям. С ним я мог обсудить все, что угодно. Дюкасс поразил меня своим умением наладить рабочий процесс так, чтобы все работало как часы, даже когда его самого не было на кухне. От Эрика Фрешона я научился скрупулезности в работе. Так что каждый учитель дал всего понемножку.

— А что нужно, чтобы быть востребованным? Конкуренция-то во Франции — не то, что у нас в Москве, где люди готовы отваливать огромные деньги, лишь бы повар пожарил мясо, не испортив его, и правильно сложил бургер, не намазав его майонезом.



— Самое главное — все время изобретать. Не останавливаться. Искать, находить, придумывать, пробовать, все время эволюционировать, двигаться вперед.

— Понятно-понятно. А где искать-то? В путешествиях?

— Путешествовать много не получается — времени нет. Но из каждой поездки, даже очень короткой и даже по работе, стараюсь извлечь какую-нибудь да пользу. Вот как сегодня, например. Этот случай с солеными помидорами на рынке — для меня целое событие. Да, этот вкус не свойственен моей кухне, но он поразил меня, он запал мне в душу. Думаю, он немного поварится у меня в голове и через какое-то время трансформируется во что-то интересное. Соленый помидор из России еще всплывет в «Шато Сен-Мартен», вот увидишь!

— Эпохальное событие.

— Да, на твоих глазах рождается новый вкус ресторана!

— Как жить со звездой? Michelin, я имею в виду.

— Первое, что чувствуешь, получая звезду, — это удовлетворение, новые силы идти дальше. Ошибаются те, кто думают, что это заслуга одного шефа. Нет, это заслуга всей команды. Но счастье не в звездах,

а в восторгах клиентов. В ежедневной кропотливой работе.

Янник колдует на рабочей поверхности стола, не глядя на нож. Спрашиваю, а не бросить ли ему это все, не уехать ли с женой и двумя детьми куда-нибудь на берег океана, где наконец покой и отдых?

— Кухня — это моя страсть, а как жить без страсти? Тем более, как я могу оставить Пьера, директора «Шато», — он ведь хочет третью звезду...

Янник умолкает, возвращается к блюду и снова погружается в свой мир. Быть может, думает, что с помощью русского соленого помидора добудет наконец ту самую звезду.

Когда наша съемочная группа набрасывается на приготовленный Янником сибас, мне кажется, что глотают с костями. Сам же шеф растворяется в воздухе.

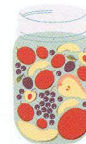
Я собираюсь уходить, как вдруг позади слышу голос Янника:

— Ну как вам рыба? — робко интересуется он.

— Fantastique! — Отвечаю на чистейшем французском.

— Значит, все-таки есть хорошие продукты в Москве? А меня все пугали!

Ну, если это говорит Янник Франк, тогда наш город может есть спокойно. ☺



МАРИНОВАННЫЕ

Помидоры с алычой

Трехлитровую банку с целыми помидорами, луковицей, разрезанной пополам, сладким перцем, морковью, нарезанной кружочками, перцем чили, сельдереем, лавровым листом, алычой и черным перцем залить кипятком. Через 20 минут вылить воду в кастрюлю, вскипятить, в банку добавим 1 ст. л. соли, 6 ст. л. сахара и зальем кипящим рассолом. Закроем крышкой, завернем в одеяло и дадим остыть.



1	2
---	---

1 Удаление костей из рыбы похоже на хирургическую операцию
2 Вуаля — сибас с тальятелле из спаржи готов!